

Aubergine mit Buttermilchsauce

Zutaten für 4 Personen:

2 große, lange Auberginen
80 ml Olivenöl
1,5 TL Zitronenthymianblättchen, plus einige Zweige Zitronenthymian zum Garnieren
1 Granatapfel
1 TL Za'atar (Gewürzmischung aus wildem Thymian, Sesamsamen, Salz)
Salz und Pfeffer

Sauce:
140 ml Buttermilch
100 g griechischer Naturjoghurt
1,5 EL Olivenöl, plus mehr zum Beträufeln
1 kleine Knoblauchzehe, zerdrückt
1 Prise Salz

Zubereitung

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Auberginen samt Stielansatz der Länge nach halbieren (der Stielansatz ist nur für die Optik, nicht zum Essen). Mit einem Messer 3 oder 4 parallele Einschnitte auf der Schnittseite der Aubergine vornehmen, jedoch nicht bis zur Haut durchschneiden. Nochmals im rechten Winkel einschneiden, sodass ein Rautenmuster entsteht.

Die Auberginenhälften mit der Schnittseite nach oben auf ein Blech legen und mit Olivenöl bestreichen; mit dem Beschreiben fortfahren, bis das Fruchtfleisch das gesamte Öl aufgenommen hat. Mit den Zitronenthymianblättchen, etwas Salz und Pfeffer bestreuen. 35-40 Minuten im Backofen garen, bis das Fruchtfleisch weich, aromatisch und appetitlich gebräunt ist.

Während die Auberginen im Backofen sind, die Granatapfelkerne auslösen und die Sauce zubereiten. Dazu alle Zutaten miteinander verquirlen, abschmecken und bis zum Verzehr kalt stellen.

Zum Servieren die Auberginenhälften großzügig mit der Buttermilchsauce bedecken; den Stielansatz frei lassen. Mit Za'atar und Granatapfelkernen bestreuen und mit Zitronenthymianzweigen garnieren. Zum Abschluss mit etwas Olivenöl beträufeln.

Tipp

Servieren Sie knuspriges Weißbrot oder Pitabrot dazu und Sie werden im wahrsten Sinne des Wortes im siebten kulinarischen Himmel sein.

