

## Auberginenkaviar in Ochsenherztomate mit Burrata



Vorspeise für bis zu 4 Personen  
grosse Vorspeise für 2

Zubereitungszeit: 70 min

- kann vorbereitet werden und bis zu 2 Stunden im Kühlschrank bleiben

### Zutaten:

1 Aubergine  
2 El Olivenöl

3 Frühlingszwiebeln  
2-3 Knoblauchzehen (je nach Grösse), ungeschält  
Olivenöl  
3 Frühlingszwiebeln - das Grün  
1/2 Ochsenherztomate (geschält, entkernt)  
Pfeffer  
Salz  
Crema di balsamico

1 Ochsenherztomate  
100 g Burrata  
das Weisse der Frühlingszwiebeln, in dünnen Scheibchen

1 Zucchini, klein, grün  
1 Zucchini, klein, gelb  
Olivenöl

### **Zubereitung:**

Aubergine halbieren, das Fruchtfleisch kreuzweise einritzen, mit Olivenöl beträufeln, auf eine Platte setzen und bei 210° 25 min backen. Gleichzeitig die ungeschälten Knoblauchzehen in wenig Olivenöl auf schwacher Flamme schmurgeln. Nach 25 min Ofen ausschalten, Auberginenhälften 10 min ruhen lassen, dann das Fleisch ausschaben.

Auberginenfleisch zusammen mit dem Grün von 3 Frühlingszwiebeln, dem ausgedrückten Knoblauch, Pfeffer (nicht so viel), Salz und Tomatenfleisch im Mixer pürieren. Abschmecken, evtl. noch etwas Crema di balsamico zugeben.

1 Ochsenherztomate halbieren, entkernen und die Zwischenfächer herausschneiden, umgedreht auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Von den Zucchini schmale Streifen raspeln und in wenig Olivenöl anschwitzen, mit wenig Salz, Pfeffer und Balsamico würzen.

### **Anrichten:**

Zucchinistreifen in die Mitte der Teller geben, Tomatenhälften daraufsetzen, dahinein den Auberginenkaviar füllen, jeweils eine halbe Burrata daraufsetzen. Mit den restlichen Frühlingszwiebelscheibchen garnieren. Mit knusprig gebackenem lauwarmem Baguette servieren.

### **In Gläschen:**

Auf ein bis zwei Salatblätter kommen erst ein paar Streifen der marinierten Zucchini, dann der Auberginenkaviar, darauf die enthäutete, entkernte und grob gewürfelte Tomate, auf die dann wiederum 25 g Burrata mit Oliven und Thymianzweig. Durch das Pikante des Auberginenkaviars muss fast nicht mehr nachgewürzt werden.