

Glasierte Aubergine

japanischer Art, daher auch ein wenig weg vom Original. Eigentlich mag ich die Aubergine gar nicht, so zubereitet hat sie aber meinen Geschmack getroffen.

Zutaten

1 – 2 Auberginen

2 EL Sojasoße

1 TL Gochujang rote Pfefferpaste

2 EL Wasser

2 EL Teriyaki Soße

Agavendicksaft, Menge nach Geschmack

1 - 2 Frühlingszwiebeln, in feine Röllchen

Öl

Sesam

Optional: Salz, Pfeffer, gekochter Reis

<https://delvegan.food.blog/2024/01/21/glasierte-aubergine/>

Zubereitung

Die Aubergine mit einem Sparschäler „enthäuten“. Je nach Größe mit einem geeignetem Küchenutensil ca 20 – 25 Min. dämpfen. In der Zeit Wasser, Sojasoße, Gochujang, Teriyaki Soße und Agavendicksaft klumpenfrei vermischen.

Die Auberginen etwas abkühlen lassen und der Länge nach halbieren. Dabei aber nicht ganz durchschneiden. Mit Gabel mehrmals aufreißen, damit ein großes, nicht zu dickes „Steak“ entsteht. (Siehe Foto)

Öl in einer passenden, am besten beschichteten Pfanne stark erhitzen. Das Auberginensteak auf beiden Seiten goldbraun braten. Wer mag ein wenig salzen und pfeffern. Das überschüssige Öl abgießen.

Die Soßenmischung über die Aubergine gießen und köcheln lassen. Dabei mit einem Löffel immer wieder Soße über die Aubergine gießen. Dabei sollte diese am Schluss klebrig, glänzend daher kommen. Auf körnig gegartem Reis anrichten und mit Sesamsamen und Frühlingszwiebeln pimpen.