

Die heimatliche Kochecke!

Icra (Auberginensalat)

Zutaten:

Etwa 3 mittlere Auberginen (vinete, Eierfrucht)
150 gr. Salatöl,
1-2 Eßlöffel Zitronensaft,
Salz, etwas schwarzen Pfeffer,
eine Hauch Knoblauch
und nach Belieben auch eine feingeschnittene Zwiebel.

Die Auberginen werden auf einem Blech auf großer Flamme rundherum gebacken, bis sie schön weich sind. Dann wird sofort unter kaltem Wasser die Schale abgezogen und auf ein Brett gelegt, damit die scharfe und sämige Flüssigkeit aus ihnen ablaufen kann. Dann mit einem großen, rostfreien Messer die Frucht fein hacken, in eine Schüssel geben und mit dem Quirl das Öl gut unterrühren. Zitronensaft und alle anderen Zutaten hinzufügen und nochmal tüchtig rühren und abschmecken. Ein Paar Körnchen Zucker runden den Geschmack ab.

Dieser Salat wurde in unserer Heimat auch als Vorspeise gereicht. An heißen Sommertagen war er ein schmackhaftes Abendbrot, gegessen mit Tomatensalat und Brot.

Gebratene Auberginenscheiben!

Man rechnet pro Person eine größere Aubergine. Die Frucht gut abreiben, das Grüne mit Stiel abschneiden und sie dann in fingerdicke Scheiben schneiden. Diese in Mehl wälzen, in heißem Öl backen, auf eine Platte schichten und etwas Salz dazwischen streuen. Dazu Brot und Tomaten. Ebenfalls für die heiße Jahreszeit sehr geeignet.

Gerlinde Stiller