

Wochenmarkt: Her mit den kleinen Auberginen!



Pasta alla Norma

Zutaten für 2 bis 3 Personen: 2 kleine Auberginen, Olivenöl, 1 Knoblauchzehe (gehackt), ½ kleine rote Chilischote, 500 g geschälte Tomaten, Salz und Pfeffer, ein paar Basilikumblätter, 80 g Ricotta salata (oder Pecorino), 300 g Pasta (zum Beispiel Penne oder Rigatoni)

Viele Köche verlieren beim Auberginenbraten die Geduld und servieren sie halb gar. Wenn manche Leute sagen, sie mögen keine Auberginen, meinen sie sehr wahrscheinlich diese. Wer es nicht eilig hat und die Aubergine bei ihrem langen Garprozess begleitet, den belohnt sie mit der fast sahnartigen Konsistenz und dem herzhaften Geschmack ihres Fleisches.

Für diese einfache, sizilianische Pastasauce namens »alla Norma« werden die Auberginen in ungefähr 1 cm große Würfel geschnitten. Man kann das Gemüse vorher auch längs halbieren und eine halbe Stunde in kaltes Wasser legen – das sorgt dafür, dass es beim Braten nicht so viel Fett aufsaugt. Meistens zumindest funktioniert dieser Trick ganz gut. Die Auberginenwürfel werden in einer beschichteten Pfanne in heißem Öl gebraten.

Man sollte während des Garens immer wieder drei, vier Esslöffel Wasser dazugeben, damit die Auberginen nicht anbrennen. Den Pfannendeckel lässt man die meiste Zeit geschlossen. Die Auberginenwürfel sollten weich sein, wenn man den Knoblauch dazugibt. Jamie Oliver schneidet in seinem Rezept an dieser Stelle rote Chilischote in die Pfanne – eine sehr gute Idee. Das Ganze kurz weiterdünsten. Dann Tomaten unterrühren, salzen und pfeffern und die Sauce einkochen, bis sie eindickt, was bei mittlerer Hitze ungefähr 5 Minuten dauert. Zum Schluss mengt man das gehackte Basilikum unter. Mit der in Salzwasser gegarten Pasta servieren. Ricotta salata, die feste, salzige Variante des italienischen Frischkäses, passt gut zur Auberginensauce. Der ist hierzulande aber nicht so leicht zu bekommen, ein Ersatz ist Pecorino.