Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Nasu Dengaku (Aubergine mit Miso Glasur)

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Nasu Dengaku

2 Stück(e) Aubergine

2 Esslöffel Rinatura Sonnenblumenöl kaltgepresst Bio

2 Esslöffel Lien Ying Miso Paste

1 Esslöffel Lien Ying Mirin

1 Esslöffel Kinokuni Sake 15,5% Vol.

2 Teelöffel Zucker

1 Teelöffel Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

1 Stück(e) Frühlingszwiebel (geschnitten in Ringe)

Nasu Dengaku

1.

Auberginen längs halbieren. Die Schnittfläche kreuzweise tief einschneiden, aber nicht durch die Schale schneiden.

Eine Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Auberginen mit der Schnittfläche nach unten in etwas Öl legen und etwa 4–5 min. kräftig anbraten.

Wenden, Hitze reduzieren und weitere 5–8 min. braten, bis das Fruchtfleisch sehr weich ist. Alternativ können die Auberginen nach dem Anbraten bei 200 °C Ober-/Unterhitze etwa 10 min. im Ofen fertig gegart werden.

Miso, Mirin, Sake und Zucker vermischen. Bei Bedarf einen kleinen Schuss Wasser dazugeben. Die Mischung soll dickflüssig und streichfähig sein.

Auberginen wieder mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech ausgelegt mit Backpapier legen und großzügig mit der Miso-Mischung bestreichen.

Backofen auf Grill/Oberhitze stellen, idealerweise 230 °C. Die Auberginen 2–4 min. grillen, bis die Miso-Glasur schön blubbert und karamellisiert. Bleib dabei: Die Glasur enthält Zucker und kann innerhalb von Sekunden von perfekt karamellisiert zu verbrannt wechseln.

Mit geröstetem Sesam und fein geschnittener Frühlingszwiebel bestreuen. Am besten heiß oder warm mit ggf. Reis servieren.