

## Aubergin - Eine Kurzgeschichte

Kategorien: Wissen, Küche, Gemüse

Zutaten für: 1 Rezept

### Anleitung:

Die dunkelviolette gurkenförmige "Königin der Nacht" ist gedünstet, gebraten oder gekocht eine wahre Köstlichkeit - wenn man sie kräftig salzt und mit Knoblauch zubereitet. Als die Aubergine bei uns noch Eierfrucht hiess, da kannte man vermutlich nur ihre weiße, einem Hühnerei gleichende Verwandte, die "Aubergine blanche", wie sie sich jetzt vornehm nennt. Auf unseren Märkten ist sie inzwischen ebensowenig bekannt wie ihr alter deutscher Name. Dafür trifft man gelegentlich auf ihren schlankeren gestreiften Bruder "Slim Jim" aus Guadeloupe. Oder auf die kleine rundliche "Violette ronde de Valence", die in Marokko zu Hause ist. Etwas häufiger sieht man die "Mostruosa di New York", die allerdings aus Italien stammt. Genauso wie ihre frühreife Schwester "Violetta di Parma". Weniger klangvoll mit Namen, dafür um so feiner ist die "Lange Violette", die sich wegen ihres Geschmacks ganz besonderer Beliebtheit erfreut. Ihre makellose Figur (10 bis 30 cm lang und bis 1 kg schwer) und das glänzende dunkelviolette Aussehen tun das ihre, dass sie immer neü Freunde gewinnt und als das Glanzstück der Familie gilt. Als die Aubergine vor etwa 700 Jahren aus China und Indien nach Europa kam, war das Misstraün groß, getreu dem Spruch "Was der Bäur nicht kennt..". Gehört sie doch zu den Nachtschattengewächsen und hatte den Ruf, Liebe und Wahnsinn zu erzeugen. In alten Büchern findet man eine Geschichte, die wir nicht vorenthalten möchten: Gegen Ende des 13. Jahrhunderts soll der berühmte Taddeo di Alberotto, Professor der Medizin und Arzt in Bologna, besonders eindringlich vor den oben schon erwähnten Gefahren gewarnt haben. Einer seiner Schüler jedoch wollte es genaür wissen. Nach neun Tagen reichlichen Auberginengenusses war er so fidel und ausgelassen wie nie zuvor. Vor seinem Lehrmeister verlor er schliesslich jeglichen Respekt. Worauf der große Doktor endlich den Beweis für seine Theorie erbracht sah. Die Praxis ist: Der Genuss von Auberginen hat weder Tollheit noch Liebe zur Folge. Wer auf die erotisierende Wirkung wartet, sollte sich nicht nur ein Auberginenfeld anlegen, sondern es auch auf einmal essen. Denn nur in rauhen Mengen kann die "Königin der Nacht" ihre angebliche Kraft entfalten. Viel vergnüglicher ist es, die Aubergine ihres Geschmacks wegen zu mögen. Nur unreife Früchte sollte man besser meiden; sie bekommen nicht so gut. Die reifen dagegen erweisen sich als eine ganz spezielle Delikatesse, die sich auf vielfältige Weise zubereiten lässt. Als Grundregel gilt: Eine Aubergine ohne Knoblauch ist eine Aubergine ohne Seele. Womit bereits angedeutet ist, dass es kaum ein Auberginengericht gibt, bei dem Knoblauch nicht eine tragende Rolle spielt. Doch bevor Sie nach dem Knoblauch greifen, sollten Sie folgendes beachten: Da Auberginen Bitterstoffe enthalten, muss man sie - in Scheiben oder Streifen geschnitten - erst einmal kräftig salzen, so dass mit der austretenden Flüssigkeit auch alles Bittere entweicht. Dieser Vorgang dauert etwa 30 Minuten. Neben dem Knoblauch liebt die Aubergine vor allem frische Kräuter. Und viel Olivenöl. Aber vom besten muss es sein. Wie ein kleiner Schwamm nimmt sie es während des Garens begierig auf und lässt die Kräuter und Gewürze sich voll entfalten. Wobei es kaum eine Rolle spielt, ob Sie die Auberginen nun schmoren oder grillen oder ob Sie sie als Auflauf oder gefüllt zubereiten wollen. Der Vielseitigkeit sind keine Grenzen gesetzt.