

Gebratener Bimi

Für 2 Portionen

8 Bimi	1 Schalotte	1 Mini-Aubergine
1 Dose Kichererbsen	550 ml Gemüsebrühe	1 Dose weiße Bohnen
100 ml Yuzu-Saft	2 g Agar Agar	150 g Butterschmalz
50 ml Rapsöl	1 EL Butter	1 Prise Puderzucker
1 EL Sesam (geröstet)	Raz el Hanout	Safranfäden
Salz	Cayennepfeffer	Kreuzkümmel (gemahlen)

Die vorgegarten Kichererbsen abwaschen, gut abtropfen lassen und anschließend langsam in einer großen Pfanne mit Butterschmalz goldgelb ausbacken. Dann auf Küchenkrepp legen und mit Salz, Raz el Hanout und Cayennepfeffer würzen. Die Mini-Aubergine möglichst dünn aufschneiden, in einem kleinen Topf mit Butterschmalz knusprig frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer Prise Salz würzen. Den Yuzu-Saft mit Puderzucker und einer Prise Salz abschmecken, mit dem Agar Agar verrühren, aufkochen und anschließend erkalten lassen. Das so entstandene Gelee in einem Mixer cremig aufmixen und durch ein feines Sieb streichen. Bohnen mit Gemüsebrühe bedeckt in einem Topf bei mittlerer Hitze weich kochen, anschließend abgießen (dabei den Fond auffangen), fein und cremig mixen (evtl. wieder etwas vom Fond zugeben), mit Salz und gemahlenem Kreuzkümmel abschmecken und durch ein Sieb streichen. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Den Bimi putzen, die Spitzen abschneiden und die Stiele schräg in circa ein bis zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Mit wenig Rapsöl in einer Pfanne von allen Seiten anbraten, mit einer Prise Salz würzen, einen Esslöffel Butter zugeben und mit einem Deckel verschließen. Nach zwei bis drei Minuten den Deckel entfernen, Schalottenwürfel zugeben, kurz durchschwenken und mit 50 Milliliter Gemüsebrühe ablöschen. Mit Safran und Salz abschmecken und mit einem Esslöffel geröstetem Sesam verrühren. Die Bohnencreme auf Tellern verstreichen, die Kichererbsen und Auberginenchips darauf verteilen, den Bimi in die Tellermitte setzen, mit dem Safransud umträufeln und mit Tupfern des Yuzu-Gels garnieren.

Alexander Herrmann am 04. Juli 2014