

## Warenkunde – Die Aubergine

Die Aubergine ist ein Fruchtgemüse mit geheimnisvoller Anmutung. Lesen Sie mehr über ihre kulturelle Herkunft, die richtige Lagerung, Zubereitungsmöglichkeiten und vor allem die große Rezepte-Vielfalt in den Küchen Welt.

Sie gleicht einem Märchen aus Tausendundeiner Nacht – die geheimnisvoll anmutende, dunkelviolette Frucht mit der sanft schimmernden Schale. Und das kommt vermutlich nicht von ungefähr, schließlich ist die Aubergine eine wesentliche Zutat in der Küche des Orients. Und wie die märchenhaften Erzählungen auch, hat sie ihren Ursprung im tropischen Indien, wo sie seit mehr als 4 000 Jahren kultiviert und gegessen wird. Einige Jahrhunderte später verbreitete sie sich auch im restlichen Asien, wo sie nach wie vor ein sehr wichtiges Nahrungsmittel ist. Den Weg nach Europa ebneten arabische Händler der purpurfarbenen Frucht – das war im 13. Jahrhundert.

Überlieferungen zufolge machten hier in der alten Welt die Italiener den Anfang, zumindest gibt es Belege für einen flächenmäßigen Anbau ab 1550. Und das ist auch kein Wunder, schließlich mag es das Nachtschattengewächs sehr warm und sonnig, ein Zuviel an Nässe verträgt sie nicht. Die Aubergine, welche sogar einer Farbe ihren Namen gab, ist aus der Sicht des Anbaus noch anspruchsvoller als ihre nahen Verwandten Tomate oder Paprika. Ein wichtiger Grund dafür, dass Auberginen in Deutschland, wenn überhaupt, dann vor allem unter Glas oder Folie wachsen.

### Die Formen- und Farbenvielfalt der Aubergine

Wer meint, dass das dunkelhäutige Gemüse grundsätzlich lila und länglich geformt ist, der irrt. Sie wächst in kugelförmig, schlangenförmig, oval und in den herrlichsten Farben: Rosa, Rot, Orange oder Gelb – einfarbig, gesprenkelt, gestreift und in noch so einigen Spielarten mehr. Man findet diese faszinierende Vielfalt aber vor allem im asiatischen Raum, hierzulande dominiert tatsächlich die lilafarbene Varietät. Ein nach wie vor geläufiges Synonym für die Aubergine ist übrigens Eierfrucht. Der Name deutet auf die Wildform hin, welche in Form, Größe und Farbe dem Hühnerei glich. In Großbritannien heißt die Aubergine deshalb noch heute Eggplant.

### Die Eierfrucht in der Küche

Ihre optimale Aufbewahrung ist nicht ganz einfach: Im Kühlschrank ist es der Aubergine eindeutig zu kalt, draußen in der Küche in den Sommermonaten zu warm. Die penible Frucht mag es am liebsten kellerkühl. Wer der Aubergine das nicht bieten kann, sollte sie schnellstmöglich verarbeiten. Rezeptideen gibt es zuhauf, schließlich ist das ursprünglich orientalische Gemüse mittlerweile rund um den Globus zu Hause. Möchte man aus der Aubergine etwas Schmackhaftes zaubern, so sollte man folgende Dinge unbedingt im Vorratsschrank haben: Salz, Zitronensaft und Olivenöl. Außerdem verlangt die dunkelhäutige Frucht nach kräftigen Gewürzen und starken Garmethoden, schließlich entwickelt sie erst dann ihr köstliches Aroma. Doch der Reihe nach:

### Die richtige Zubereitung der Aubergine

Auberginen sollten mit reichlich Salz eingerieben werden – dabei verlieren sie nicht nur Wasser, sondern auch unangenehm schmeckende Bitterstoffe. Damit das Fruchtfleisch dabei seine hübsche helle Farbe behält, ist ein Beträufeln mit Zitronensaft empfehlenswert. Roh schmeckt die Aubergine gar nicht. Sie ist sogar, aufgrund ihres Solanin-Gehaltes, ungenießbar und der Verzehr würde zu unangenehmen Beschwerden führen. Also: immer dünsten, grillen oder frittieren – und das am besten in aromatischem Olivenöl. Die Aubergine harmoniert gut mit Knoblauch, Chili, Koriander, Kurkuma, Basilikum, Oregano... kräftig würzen und der Fantasie keine Grenzen setzen, das ist die Devise. Nur dank solcher Kreativität haben wir heute schließlich diese große Vielfalt an Auberginen-Rezepten.