



Vier Mal Schwarz: Auberginen, Nigella, ein Rezept von Nera, eine Spezialität der Champs Noirs.

Berjenne Champs Noirs

Bei manchen Experimenten von Nera Cheftati mag man seine Bedenken haben, diese überbackenen Auberginen mit Frischkäse, Tomate und Nigella aber sind eine echte Wohlfühlspeise.

Nera Cheftati denkt sich immer wieder neue Kombinationen mit Nigella aus. So kann man an ihrer Tafel zum Beispiel eine schwarze, mit Asche und Nigella gewürzte Butter oder einen Kartoffelauflauf mit Ingwer, Kreuzkümmel und Nigella kosten. Die Cheftatis sind auch mit Dag Jonas Vik befreundet, der etwas weiter östlich Lachse züchtet und die Schwestern stets mit frischem Fisch versorgt. Nera mariniert Streifen vom Lachs in etwas Zitronensaft und kombiniert sie dann mit Olivenöl, Orangenstücken und geröstetem Nigella zu einem überaus charmanten Gericht. Sie hat ein Speiseeis mit Nigella und Safran erfunden, das ein ganz eigenwilliges Aroma hat und gut zu blanchierten Birnen passt. Nera schreckt aber auch vor heikleren Experimenten nicht zurück. Holz, Blätter und Blüten der Au-

bergine sind, wie bei allen Nachtschattengewächsen, nicht für den Verzehr geeignet. Nera glaubt jedoch zu wissen, dass man früher aus den Blüten in Kombination mit Malven, Nigella und einem bitteren Wildbienenhonig ein Getränk hergestellt habe. Dieser *thé de berjenne* habe den Magen beruhigt, den Kopf aber berauscht. Selbstverständlich hat Nera das ausprobiert. Ihre überbackenen Auberginen (lemusisch *berjenne*) mit Nigella sind weniger respektinflößend, dafür aber ein echter Gaumenschmeichler.

Für 4 Personen

- 2 große schwarze Auberginen
- 1 El Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 cm Ingwer (25 g), geputzt und fein gehackt
- 1 TL Kreuzkümmel, ganz
- 2 TL Korianderfrüchte, ganz
- 2 TL Nigella, ganz
- 1 TL Salz
- 500 g Tomaten, gehäutet und gehackt
- 400 ml Wasser
- ½ TL Kurkuma
- 1 getrocknete Chilischote, entkernt und zerkrümelt
- 8 getrocknete Tomaten (30–40 g), kurz in heißem Wasser eingeweicht und dann in feine Streifen geschnitten
- 200 g körniger Frischkäse, sogenannter Hüttenkäse
- 8 schwarze Oliven, entsteint und halbiert
- 1 El Zitronenzeste
- 2 El Zitronensaft
- ~ Salz zum Abschmecken
- ~ Nigella zum Bestreuen

Auberginen waschen, der Länge nach mittelsam den grünen Kappen halbieren und so aushöhlen, dass nur noch eine Wand von etwa 2 mm Dicke bleibt. Das Fleisch der Auberginen möglichst fein schneiden. Fett in einer Pfanne nicht zu stark erwärmen. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Kreuzkümmel, Korianderfrüchte, Nigella und Salz begeben, anbraten, bis die Zwiebel anfängt, leicht braun zu werden. Fleisch der Auberginen zugeben und 5 Minuten braten. Mit den Tomaten und 400 ml Wasser ablöschen. Kurkuma, Chili und getrocknete Tomaten unterrühren. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 40–60 Minuten lang ohne Deckel köcheln lassen, bis die Sauce ziemlich trocken wirkt.

Frischkäse, Oliven und Zitronenzeste einrühren, abkühlen lassen. Zitronensaft begeben, mit Salz abschmecken. Sauce in Auberginenhälften füllen, mit Nigella bestreuen, in Ofenform stellen, mit Alufolie zudecken. Im 180°C heißen Ofen 20 Minuten garen, Folie entfernen, weitere 20 Minuten backen.