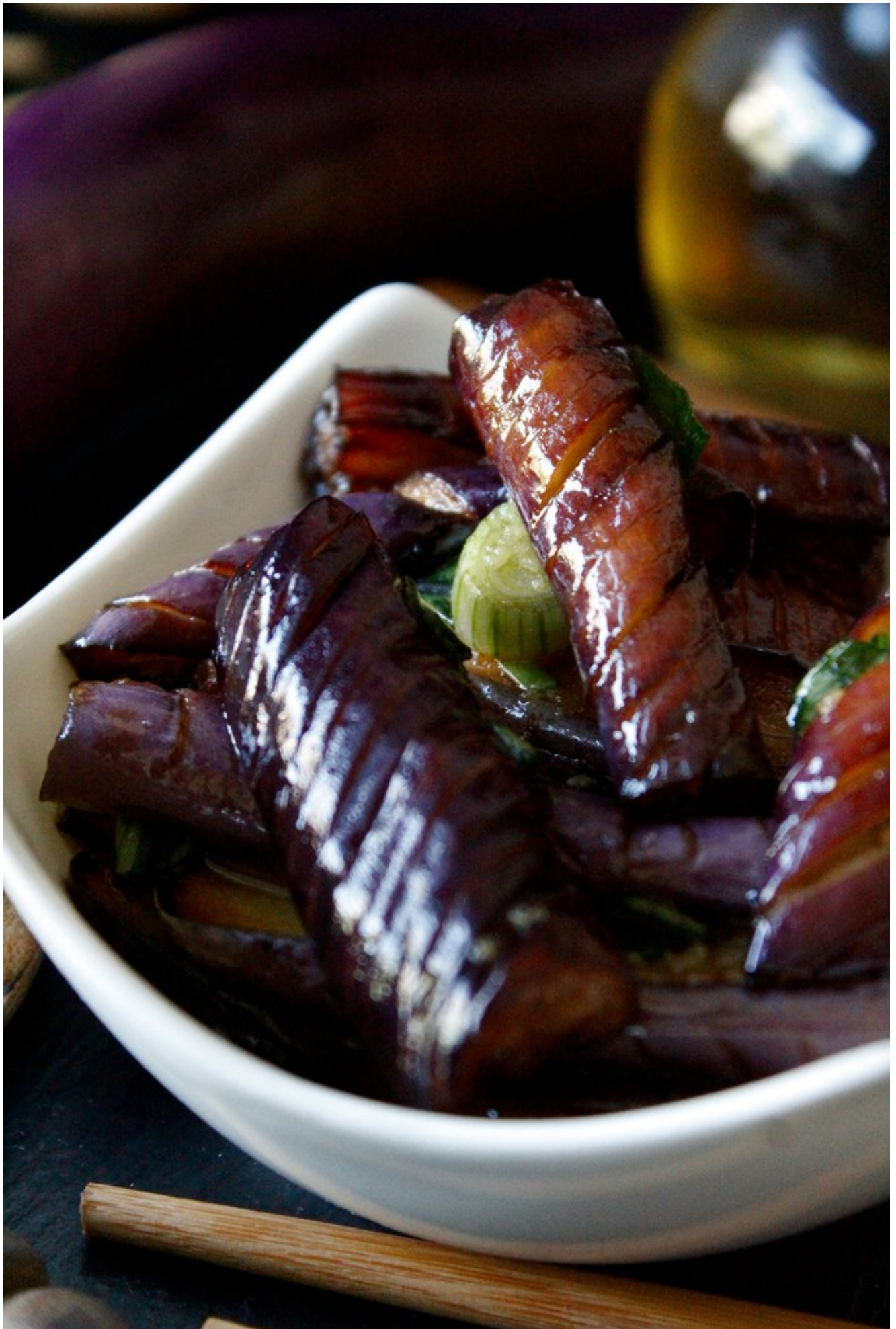


# Japanischer Auberginen-Salat

Japanischer Auberginen-Salat ist Verführung pur. Denn der Fokus auf wenige aber klar herauszuschmeckende Produkte sorgt für ein intensives Geschmackserlebnis der Extraklasse. Dafür werden die Auberginen in heißem Öl frittiert und dann in einem Dashi-Dressing mit Mirin und Sake eingelegt. So saugen sich die Auberginen schön voll und vereinen alle Aromen zu einem vollmundigen Geschmack.



Japanischer Auberginen-Salat | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (2 Portionen):** 300 Gramm Auberginen (am besten japanische Auberginen für ein perfektes Verhältnis von Schale zu Fruchtfleisch) | 500 Milliliter geschmacksneutrales Öl zum Frittieren | 20 Gramm Ingwer | 1 Frühlingszwiebel | 200 Milliliter [Dashi](#) (für eine vegane Version auf ein veganes Dashi wie [Shiitake-Dashi](#) achten) | 3 Esslöffel Sake | 3 Esslöffel Mirin | 4 Esslöffel Sojasauce | 1 Esslöffel Zucker





Japanischer Auberginen-Salat | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (30 Minuten):** 1. Dashi mit Sake, Mirin, drei Esslöffeln Sojasauce und Zucker vermengen und in einem Topf zur Hälfte einreduzieren. 2. Ingwer schälen und fein reiben, Frühlingszwiebel in sehr feine Ringe schneiden. 3. Auberginen in Stifte schneiden, die Haut mit eng aneinander liegenden Schnitten einritzen und portionsweise im heißen Fett ausbacken (jeweils circa vier Minuten). 4. Auberginen mit dem Ingwer und der Frühlingszwiebel in eine Schale geben und mit dem warmen Dashi-Sud sowie einem zusätzlichen Löffel Sojasauce übergießen. 5. Auberginen mindestens fünf Minuten ziehen lassen, dann servieren.

Jetzt noch mehr [japanische Rezepte](#), [weitere Salate](#) und mehr [Rezepte mit Auberginen](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 479 Kalorien | 34,9 Gramm Fett | 31,8 Gramm Kohlenhydrate | 5 Gramm Eiweiß