

# Gegrillte Melanzani mit Tamarindenpaste

Gesamtzeit **105 Min.** 15 Min. Vorbereitungszeit **30 Min.** Kochzeit **60 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):  
**2788 kJ / 667 kcal**

Fett: **51 g** Eiweiß: **15 g**  
Kohlenhydrate: **22 g**

## ZUTATEN

**2 Portion(en)**

**1** mittelgroße Melanzani  
**2** Knoblauchzehen  
**1 EL** Tamarindenpaste  
**4 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**2 EL** Ketchup  
**0,5 TL** gemahlener Koriander  
**1 Prise** Pfeffer  
**2 EL** Olivenöl

### Kirschtomaten:

**200 g** Kirschtomaten  
**1 EL** Olivenöl  
**2 EL** Balsamico-Essig  
**2** Knoblauchzehen  
**1 Prise** Salz  
**1 Prise** Pfeffer

### Trüffel-Mayonnaise:

**4 EL** Mayonnaise  
**1 EL** Trüffelpaste oder frisch  
geriebene Trüffel  
**1 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce  
**1 EL** Sauerrahm  
**2 EL** geriebener  
Parmesankäse  
**1 Prise** Salz  
**1 Prise** Pfeffer  
**0,5 TL** Honig

### Zum Servieren:

**2 EL** geröstete Pinienkerne  
**2 EL** Parmesankäse

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

**1** mittelgroße Melanzani - **2** Knoblauchzehen - **1 EL** Tamarindenpaste - **4 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce - **2 EL** Ketchup - **0,5 TL**  
gemahlener Koriander - **1 Prise** Pfeffer - **2 EL**  
Olivenöl

Die Melanzani in zwei Hälften schneiden. Das  
Innere mit einem Messer vorsichtig kreuzweise  
einritzen. Beim Einritzen darauf achten, nicht durch  
die Haut zu schneiden.

Den Knoblauch durch eine Presse in eine Schüssel  
drücken. Tamarindenpaste, Kikkoman Sojasauce,  
Ketchup, gemahlene Koriander, Pfeffer sowie  
Olivenöl hinzufügen und alles gründlich  
vermischen.

Die Melanzani mit der Paste einreiben und für  
mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

### Schritt 2

**200 g** Kirschtomaten - **1 EL** Olivenöl - **2 EL**  
Balsamico-Essig - **2** Knoblauchzehen - **1 Prise** Salz  
- **1 Prise** Pfeffer

Die Kirschtomaten mit dem Olivenöl und dem  
Balsamico-Essig mischen.

Den gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer  
hinzugeben und gut vermischen.

### Schritt 3

**4 EL** Mayonnaise - **1 EL** Trüffelpaste (oder frisch  
geriebene Trüffel) - **1 EL** Kikkoman natürlich  
gebraute Sojasauce - **1 EL** Sauerrahm - **2 EL**  
geriebener Parmesankäse - **1 Prise** Salz - **1 Prise**

Pfeffer - **0,5 TL** Honig

Die Mayonnaise mit der Trüffelpaste, Kikkoman Sojasauce, dem Sauerrahm und dem geriebenen Parmesan verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und verrühren, bis alles gut vermischt ist.

#### **Schritt 4**

**2 EL** geröstete Pinienkerne - **2 EL** Parmesankäse  
Die Melanzanihälften auf einen mittelheißen Grill legen und 20 bis 25 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden.

Die Tomaten mit den Melanzani grillen oder in einer Grillpfanne kurz anbraten.

Die gegrillten Melanzani mit der Trüffelmayonnaise, den Tomaten, den Pinienkernen und dem geriebenen Parmesan servieren.