



REZEPT 21 | VEGETARISCH

GERÄUCHERTE AUBERGINEN-STEAKS mit Miso-Ahorn-Glasur

Saftige Auberginen-Steaks vom Grill, verfeinert mit einer würzigen Miso-Ahorn-Glasur, geröstetem Sesam und einem frischen Limetten-Joghurt. Ein vegetarisches Highlight mit viel Umami!



FÜR
4 Personen



VORBEREITUNG
20 Min.



MARINIEREN
10 Min.



GRILLZEIT
15 – 18 Min.
(3 Min. direkt, 8 – 10 Min. indirekt)



GRILL
Gas, Holzkohle oder Pellet



METHODE
direkt + indirekt



ZUTATEN:



AUBERGINEN

- 2 grosse Auberginen
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- schwarzer Pfeffer



MISO-AHORN-GLASUR

- 2 EL helle Misopaste
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Limettensaft
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL frisch geriebener Ingwer
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben



ZUM FERTIGSTELLEN

- 150 g griechischer Joghurt
- Abrieb und etwas Saft von ½ Limette
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 EL gerösteter Sesam
- einige Korianderblätter oder glatte Petersilie

ZUBEREITUNG:

- 1 VORBEREITEN:** Auberginen längs in ca. 2–2,5 cm dicke Scheiben schneiden. Schnittflächen leicht salzen und 10 Min. ziehen lassen, danach trocken tupfen und mit Olivenöl bestreichen.
- 2 GLASUR ANRÜHREN:** Misopaste, Ahornsirup, Sojasauce, Limettensaft, Sesamöl, Ingwer und Knoblauch zu einer glatten Glasur verrühren.
- 3 GRILLIEREN:** Grill auf 200–220 °C vorheizen. Auberginen über direkter Hitze von beiden Seiten je ca. 3 Min. grillieren, bis schöne Grillstreifen entstehen.
- 4 INDIREKT GAREN:** In den indirekten Bereich legen, beide Seiten mit Glasur bestreichen und bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. weitergaren. Zwischendurch nochmals glasieren.
- 5 JOGHURT:** Joghurt mit Limettenabrieb, etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 ANRICHTEN:** Auberginen-Steaks anrichten, mit Frühlingszwiebeln, Sesam und Kräutern bestreuen und mit dem Limetten-Joghurt servieren.

TIPPS & TRICKS

- Für noch mehr Raucharoma während der indirekten Garphase eine kleine Handvoll gewässerte Räucherchips auf die Glut geben.
- Die Glasur erst gegen Ende öfter auftragen, damit nichts verbrennt.
- Statt Koriander passt auch Minze oder Thai-Basilikum sehr gut.

EMPFOHLENES EQUIPMENT

- Grill mit Deckel (Kugel-, Gas- oder Keramikgrill)
- Grillzange
- Grillbürste
- Räucherchips (optional)



Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf [GRILLONLINE.CH](https://www.grillonline.ch)