JIGAL KRANT

Ingrediënten

- 1 lange aubergine
- 6 el paneermeel
- 2 el bloem
- 2 el za'atar
- 1 el ras el hanout
- 1 el sesamzaadjes
- 1 el nigella
- zout
- 2 eieren, geklutst
- olijf- of zonnebloemolie
- 3 el techina
- 3 el yoghurt
- takje munt, blaadjes fijngehakt

Auberginesschnitzels

Als het over aubergines gaat, wordt vaak een Arabisch spreekwoord van stal gehaald: 'een vrouw die niet in staat is om aubergine op honderd verschillende manieren te bereiden, is ongeschikt voor het huwelijk'. Nu stelt een Israëlisch spreekwoord dat Joden altijd overdrijven en Arabieren altijd liegen. Dát komt me voor als een leugen en die Arabische wijsheid over aubergine lijkt me juist schromelijk overdreven. Snel turvend, kom ik zelf tot een stuk of vijftien bereidingen. Toegegeven, ik ben Arabier noch vrouw, maar wel degelijk auberginefanaat.

Vast staat dat je met aubergines alle kanten op kunt. Daarvoor moet je ze wel verhitten, liefst met een royale portie vet. Rauwe aubergine is een straf en ongezond bovendien. Het allerlekkerst zijn ze geroosterd in open vuur of op de barbecue. Daar krijgt het vruchtvlees een karakteristieke rooksmaak van. Een aroma waar je bij een eerste kennismaking wellicht voor terugdeinst. Maar eenmaal van de schrik bekomen, kunnen *chat siliem al-ha'eesj* (Ivriet voor baba ganoesj, letterlijk: 'aubergines boven het vuur') je niet rokerig genoeg zijn.

Van zichzelf hebben aubergines weinig smaak. Het is ook niet de smaak, maar de malse, bijna vlezige textuur die de aubergine zo geliefd maakt. In de eerste jaren na de oprichting van de staat Israël, toen vlees en eieren schaars waren, leerden de pioniers hoe zij onbereikbare vleesgerechten konden nabootsen met aubergine. Elke Israëlische babyboomer is opgegroeid met vegetarische gehakte lever van aubergines.

Naarmate de Israëlische welvaart toenam verloor de aubergine zijn functie als soja avant la lettre. Overheidssubsidies maakten (kippen-) vlees voor iedereen betaalbaar en de uit nood geboren auberginegerechtjes raakten uit de gratie. Ze herinnerden te nadrukkelijk aan de magere jaren van weleer. Maar zoals dat gaat met bitterzoete jeugdherinneringen, vervaagde de bittere connotatie ten faveure van de zoete nostalgie. In de jaren 90 beleefde de gehakte lever van aubergine een revival, toen een op leeftijd gekomen generatie Israëlische chefs collectief gegrepen werd door jeugdsentiment.

De gelijkenis met vlees komt ook goed naar voren in *sabich*, een pitagerecht waarin gefrituurde plakken aubergine de hoofdrol spelen. In Tel Aviv is sabich falafel voorbijgestreefd als populairste straatvoedsel. Dankzij de ook in Israël om zich heen grijpende gezondheidshype wint sabich het ook steeds vaker van shoarma.

De simpelste manier om aubergine als vlees te bereiden is om haar te paneren en krokant te bakken in de olie. Volgens Claudia Roden waren auberginesschnitzels in veel Joodse gemeenschappen deel van de sjabbatlunch. Mijn moeder serveert ze als bijgerecht op vrijdagavond, wanneer ze hun knapperigheid nog niet helemaal verloren hebben. Toch zijn ze lauwwarm, een minuut of vijf na het bakken, op hun best.

Het simpele basisrecept van mijn moeder heb ik opgeleukt door er een hele rits specerijen aan toe te voegen. Serveer de schnitzels als mezze of als tussendoortje, met een kommetje yoghurt-techina erbij. Vergeet bij de complimenten die je gegarandeerd ten deel zullen vallen, niet de bron van je recept te noemen. ■

Bereiding

- Meng paneermeel, za'atar, ras el hanout, sesamzaad en nigella. Snijd de aubergine in dikke ronde plakken. Bestrooi met grof zeezout en haal achtereenvolgens door de bloem, het ei en het paneermengsel. Druk goed aan. Verhit olie in een koekenpan. Bak de gepaneerde plakken aan beide zijden op hoog vuur goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier. Meng voor de saus de yoghurt, techina en munt door elkaar.

recepten@niw.nl

7707_recept2.indd 1 23-11-16 17:41