

## Süßkartoffelbällchen auf Auberginen-Dattel-Püree

Also, ganz zu Beginn geht man in den Bioladen seines höchsten Vertrauens und erstet eine Packung Süßkartoffelbällchen (es dürfen ausnahmsweise auch Falafelbällchen sein, oder so was ähnliches). Das bringen wir dann nach Hause und speichern es ab – also im Kühlschrank bis zum geplanten Zeitpunkt des Verzehrs zwischenlagern.

Eine Zitrone, Datteln und eine Aubergine, sofern noch nicht im Speicher vorrätig, bringen wir auch gleich mit. Und ne Zwiebel, so ne mittelkleine, weil mit der geht's erst so richtig los.

Diese machen wir dann auch gleich nackig und zerlegen diese gekonnt in ganz kleine Stücke. Das Ergießen von Mitleidstränen bei dieser Prozedur ist ein alter Brauch und sollte unbedingt beibehalten werden.

In einen Topf (rundes Blechteil, oben offen) geben wir etwas Öl und ein kleines Stücklein Kokosfett, erhitzen (wie üblich, Strom oder angezündetes Gas an) das Zeugs leicht, werfen die Kleinteil-Zwiebel rein und rühren da drin ein bisschen um und lassen die Zwiebelschchen bei sehr geringer Hitze anschwitzen.

Als nächstes zerstückeln wir eine Handvoll Datteln, vorzugsweise ohne Kern. Wer welche mit Kern hat: Viel Vergnügen.

Diese kommen dann auch zu den Schwitzteilen und dürfen mit Schwitzen. Die Energiezufuhr wird dazu ganz leicht erhöht. Eine Zitrone wird brutalst in der Mitte auseinander geschnitten (Beil, Skalpell, Richtschwert, Guillotine, alles was scharf ist), mit einer Presse (nicht literarisch gemeint) entsaftet und dann genau diesen Saft dieser ermordeten Zitrone dem Dattel-Zwiebelgemisch begeben. Das Zeugs darf weiter schwitzen.

Und nun zum Höhepunkt: Das Zerkleinern einer geschälten (sorry – nackigen) Oberschiene (Aubergine) in feine kleine Würfelchen die nicht zum Spielen da sind.

Wenden wir uns nochmals dem runden Blechteil zu – da kommen jetzt ein Teelöffel Kurkuma, Koriander und Mutterkümmel dazu. Außerdem ein halber Teelöffel Chilipulver und Zimt (wie man Teelöffel halbiert kann ich leider nicht erklären – aber es soll machbar sein) und eine sehr großzügige Prise Salz. Ist alles vermengt werden die Auberginenwürfelchen eingestreut und mal so richtig alles untereinander vermengt.

Die Masse sollte nun relativ trocken sein und definitiv zum Anbrennen neigen – also wird gelöscht, mit Hazweio (für alle anderen: Wasser), so ca. 100-150 Milliliter – und das auf den µl genau bitte. Die Auberginenwürfel sollten nun nicht ganz bedeckt im Bade suhlen, bekommen eine Kochlöffel-Wellness-Massage und werden in unbestimmten Zeitpunkten alle 10,3 Sekunden umgerührt. Und das bei Herdeinstellung „ziemlichheiß“. Nach ca. 5 Minuten werden Energiezähler und Konto entlastet und die Hitze wieder auf ein erträgliches Maß reduziert, ungefähr so dass die ganze Masse leicht vor sich hinköchelt für die nächsten 10 Minuten.

Der aufmerksame Leser wird sich schon gefragt haben was mit den Bällchen los ist: Nun, damit jonglieren wir ein wenig und bereiten sie dann nach Packungsangabe zu, in der Regel werden sie gepfannt, geölt und geschmort; - also im heißen Fett rausgebacken.

Kurz bevor die Bällchen verzehrfertig sind schnappen wir uns noch einen heftig gehäuften Teelöffel Speisestärke, lösen diese in ein wenig Wasser (für alle anderen: Hazweio) auf und schütten diese Pampfe in den Topf mit den Aubis, rühren kräftig um und sollten feststellen dass sich alles schön eindickt. Zu guter Letzt wird noch alles mittels Zauberstab (man frage zur Not bei Harald Töpfer nach) zart püriert, salzen je nach Geschmack und Belieben nach (oder auch nicht) bevor alles auf einen Teller/Schüssel/Napf/ausdemTopf kommt und verfuttert wird.

Um das Auge auch noch etwas zu erfreuen machen sich dünnen Streifen aus rotem Paprika da ganz doll drauf.