

Parmigiana di Melanzane mit Panzanella

Für zwei Personen

Für die Auberginen:

1 Aubergine	2 Eier	5 EL Mehl
1 TL Salz	Sonnenblumenöl	

Für die Tomatensauce:

400 ml Eiertomaten	8 Cocktailtomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Basilikum	2 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano	1 Prise Zucker	Olivenöl, Salz

Für den Auberginen-Crunch:

Öl	2 EL Mehl	Salz
----	-----------	------

Für das Parmigiana di Melanzane:

1 Kugel Mozzarella	4 Scheiben Scamorza	50 g Parmesan
1 Zweig Basilikum		

Für den Panzanella-Salat:

100 g Baguette	250 g bunte Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe
100 g Rucola	3 Zweige Basilikum	30 g Parmesan
3 EL Aceto Balsamico	Meersalz	Pfeffer
8 EL Olivenöl		

Für die Auberginen:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Aubergine waschen und schälen. Die Schale für die Garnitur aufbewahren.

Geschälte Aubergine in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Teller verteilen, mit Salz bestreuen und 5 min. ziehen lassen. Das ausgetretene Wasser anschließend mit Küchenpapier abtupfen. Eier aufschlagen und verquirlen. Auberginenscheiben durch die Eier ziehen und in Mehl wenden. Danach in einer Fritteuse oder in einer Pfanne in Öl goldbraun frittieren.

Für die Tomatensauce:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und hinzufügen. Basilikum, Oregano und Thymian abbrausen und trockenwedeln. Kräuter hacken und von jedem jeweils 1 EL in die Pfanne mitgeben. Cocktailtomaten und Eiertomaten halbieren und hinzugeben. Mit Salz und Zucker abschmecken und mindestens 10 min. einkochen lassen.

Für den Auberginen-Crunch:

Die übrige Schale der Aubergine kleinhacken, in Mehl wenden und in der Pfanne in Öl frittieren. Anschließend mit Salz bestreuen und zum Garnieren verwenden.

Für das Parmigiana di Melanzane:

Für den Auberginenaufbau Mozzarella in Scheiben schneiden. In einer Auflaufform die frittierten Auberginenscheiben, die hergestellte Tomatensauce und die Scarmorza- und Mozzarellascheiben im Wechsel zu einem Türmchen schichten. Basilikum abbrausen und die Blätter abzupfen. 1-2 Blätter zwischen die Schichten legen. Zum Schluss das Auberginen-Türmchen mit geriebenem Parmesan bestreuen. Bei 200 Grad im Ofen für 7-8 Minuten backen.

Für den Panzanella-Salat:

Das Brot in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und etwas zerdrücken. Eine Pfanne erhitzen, 4-5 EL Olivenöl mit Knoblauch hineingeben und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Rucola waschen und trockenschleudern. Die groben Stiele entfernen und den Rucola etwas

zerrupfen. Die Kirschtomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Nach Belieben dabei die Stielansätze entfernen. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen. Die gerösteten Brote in grobe Stücke brechen und zu den Tomaten in eine Schüssel geben. Beides mit dem Rucola vermengen. Balsamico und das restliche Olivenöl über den Salat geben und alles vorsichtig vermischen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und grob zerkleinern. Basilikum über den Panzanella-Salat streuen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Parmesan zum Schluss darüber hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mona Hiermaier am 19. Januar 2021