

Auberginen-Piccata mit Polenta und Rosenkohl

Für zwei Personen

Für die Piccata:

1 große Aubergine	150 ml Sojamilch	150 g Kichererbsenmehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Polenta:

200 g Polenta	1 Schalotte	50 g Butter
2 EL Crème-fraîche	150 ml Gemüsesfond	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	1 Knoblauchzehe	10 g Zucker
trockener Weißwein	Salz	Pfeffer

Für die Reduktion:

500 ml passierte Tomaten	1 EL Balsamico-Essig	1 TL Zucker
1 Zweig Basilikum	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

kleine Sprossen	1 Stängel Rosmarin	
-----------------	--------------------	--

Für die Piccata:

Die Aubergine waschen, trockentupfen, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden mit Salz und Pfeffer würzen.

Kichererbsenmehl mit Sojamilch zu einem glatten Teig verrühren.

Aubergine durch die Masse ziehen und in heißem Olivenöl goldbraun ausbacken.

Für die Polenta:

Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter glasig anschwitzen. Mit Fond ablöschen und Crème fraîche untermischen. Sud aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Polenta unter stetigem Rühren beifügen. Topf vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Die Masse in Ringformen geben und ca. 1,5 cm dicke Bratlinge formen.

Diese anschließend in Olivenöl anbraten.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl säubern und in hauch dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Olivenöl erhitzen, Knoblauch kurz anrösten und Rosenkohl anschwitzen.

Zucker hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Reduktion:

Rosmarin und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Tomaten mit Essig und Rosmarin aufkochen und stark reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikum fein schneiden und kurz vor dem Servieren dazugeben. kuechenschlacht.zdf.de

Für die Garnitur:
Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.

Tomatenspiegel auf dem Teller verteilen. Abwechselnd zuerst die Polenta, dann die Aubergine und den Rosenkohl darauf schichten.

Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Das Gericht mit einem Rosmarinzwig und Sprossen garnieren und servieren.

Daniel Dohr am 22. April 2021