

Auberginen-Brotchips-Lasagne mit frittierten Calamari

Für 2 Personen

300 g Tintenfischringe	2 Auberginen	100 g Tomaten, getrocknet
10 Oliven, schwarz, entkernt	10 Kapern, in Essig eingelegt	2 Zitronen, unbehandelt
2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch	1 Kräuterbaguette, vom Vortag
1 Baguette, vom Vortag	150 g Ziegenkäse	200 g Schmelzkäsescheiben
100 g Emmentaler	200 g Mehl	200 g Butter
500 ml Gemüsefond	100 ml Chili-Öl	1 L Sonnenblumenöl
500 ml Riesling, lieblich	2 Zweige Oregano	1 Bund Basilikum
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hälfte des Kräuterbaguettes und des normalen Baguettes in dünne Scheiben schneiden. Alle Scheibchen mit Chili-Öl bestreichen und auf einem Rost für fünf Minuten in den Ofen legen. Für die Käsesoße den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und 60 Gramm Mehl darin zur Schwitze binden lassen. So viel Gemüsefond hinzufügen, bis die Schwitze eine sämige Bindung hat. Anschließend den Scheiblettenkäse hinzufügen und schmelzen lassen. Die Schale einer Zitronen abreiben und gemeinsam mit den Kapern, den Tomaten, dem Ziegenkäse und dem Riesling dazugeben. Die Basilikumblätter abzupfen, klein hacken und ebenfalls hinzugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Die Auberginen in Scheiben schneiden. Das restliche Mehl, mit dem Oregano, Salz und Pfeffer vermengen. Die Tintenfischringe waschen und trocken tupfen. Anschließend in dem Kräutermehl wälzen und in dem Topf frittieren. Die zweite Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Tintenfischringe auf einem Küchentuch abtropfen lassen und etwas Zitronensaft darüber träufeln. Die Baguette-Chips in einer Ringform kreisförmig anordnen. Etwas Käsesoße darüber verteilen und mit den Auberginen garnieren. Anschließend noch eine Schicht Baguette-Chips und Käsesoße auftragen. Abschließend die Tintenfischringe darauf legen. Das Ganze für sieben Minuten in den Ofen geben. Den Emmentaler reiben und in kleinen dünnen Schichten auf ein Blech streuen und für zehn Minuten mit in den Ofen geben. Die Ringform abnehmen, das Ganze auf Tellern mit etwas Käsesoße anrichten und mit dem Emmentaler garnieren.

Anne-Cathrin Köhler am 14. Oktober 2009