

Auberginen-Tomaten-Türmchen mit Thymian-Polenta

Für zwei Personen

Für die Tomatensauce:

500 g mittelgroße Tomaten	1 Knoblauchzehe	2 Schalotten
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 EL Tomatenmark	3 Oreganozweige
2 Rosmarinzweige	5 Thymianzweige	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
1 TL Fenchelsaat	Olivenöl	Salz

Für das Türmchen:

2 Scheiben Kochschinken	1 mittelgroße Aubergine	3 frische Tomaten
100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelsaat	Meersalz
100 ml neutrales Öl	Salz	

Für die Thymian-Polenta:

125 g Polenta	$\frac{1}{2}$ Limette
30 g Parmesan	2 EL Butter
250 ml Hühnerfond	5 Thymianzweige

Für die Tomatensauce:

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, danach abschrecken und die Haut abziehen. Die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein hacken. Knoblauch und Schalotten abziehen, würfeln und zusammen in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anschwitzen. Chili hacken und mit Tomatenwürfel und Tomatenmark hinzufügen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Kräuterblättchen abzupfen und hacken. Anschließend mit in die Pfanne geben und alles ca. 10 Minuten einköcheln lassen. Fenchelsaat in einer Pfanne ohne Öl etwas anrösten, anschließend zur Tomatensauce geben.

Für das Türmchen:

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Auberginen in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe salzen. Danach etwas trocken tupfen. Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die getrockneten Auberginenscheiben leicht mit Mehl bestäuben und im Öl ausbacken, bis sie eine goldgelbe Farbe haben. Danach auf Küchenpapier entfetten. Die Auberginenscheiben mit einem Servierring in eine gewünschte Größe ausstechen. Tomate waschen und in Scheiben schneiden.

Für das Auberginentürmchen den Servierring in eine Auflaufform stellen und Tomatensauce und Auberginenscheiben abwechselnd schichten. Die Tomatensauce als erstes in die Form hinein füllen und mit einer Auberginenscheibe belegen. Noch einmal Tomatensauce darüber geben und mit der zweiten Auberginenscheibe belegen. Anschließend Tomatensauce darüber gießen und eine Scheibe gekochten Schinken darauf geben. Auf den Schinken erneut Tomatensauce und eine dritte Auberginenscheibe geben. Das Türmchen mit Tomatenscheiben abschließen und mit Meersalz und Fenchelsaat würzen. Auberginen-Türmchen anschließend ca. 15 Minuten im Backofen backen.

Für die Thymian-Polenta:

Thymianblättchen abzupfen. 250 ml Fond zusammen mit Milch und Thymian in einem Topf erhitzen. Dann die Polenta langsam einrieseln lassen und dabei mit einem Kochlöffel umrühren. Nun die Limettenschale abreiben und den Saft einer halben Limette auspressen. Ebenfalls den Parmesan reiben. Den Limettenabrieb und -saft zur Polenta geben. Bei geringer Hitze 10-15 Min quellen lassen und die Butter und den Parmesan dazugeben. Auberginen-Türmchen mit Tomatensauce und Thymian-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Angelika Poschadel am 21. September 2017