

Aubergine, gefüllte Champignons, Parma-Schinken, Ciabatta

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

1 Aubergine	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
400 g Polpa Tomaten	2 Eier	50 g Parmesan
50 g Mehl	50 g Paniermehl	2 EL Olivenöl
2 EL Balsamico	50 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Champignons:

300 g große Champignons	50 g getr. Öl-Tomaten	400 g gehäutete Tomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Bund Thymian
40 g Parmesan	5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Schinken:

$\frac{1}{2}$ Honig-Melone	8 Scheiben Parmaschinken
----------------------------	--------------------------

Für das Ciabatta:

$\frac{1}{2}$ Ciabatta	1 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
2 Zw krause Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	

Für die Aubergine: Die Aubergine waschen, den Strunk abschneiden. Die Aubergine in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl und das Paniermehl je auf zwei weitere Teller geben. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Auberginen portionsweise erst in Mehl, dann in Ei und abschließend im Paniermehl wenden. Die panierten Auberginenscheiben im heißen Öl ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Parmesan grob reiben. Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Knoblauchzehen abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Die gehackten Polpa Tomaten in eine Schüssel geben. Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und Balsamico einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gebackene Auberginen auf Teller anrichten, Tomaten-Sugo dazu reichen und mit Parmesan bestreuen.

Für die Champignons: Champignons putzen und die Stiele herausschneiden. Die getrockneten Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen und grob hacken. Gehäutete Dosentomaten abgießen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in 1 EL heißem Öl dünsten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Hälfte der Thymianblättchen fein hacken. Den Parmesan fein reiben. Die getrockneten Tomaten, Dosentomaten, Schalotten, Knoblauch, Thymian und die Hälfte vom Parmesan verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die Champignons füllen. Die Champignons mit dem restlichen Olivenöl in eine ofenfeste Form geben. Den restlichen Parmesan über die gefüllten Pilze geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°Celsius Umluft ca. 15 Minuten backen. Die Champignons mit den restlichen Thymianstängeln dekorieren.

Für Prosciutto di Parma: Die Melone vierteln, entkernen und von der Schale befreien. In acht Spalten schneiden. Den Schinken um die Melonenspalten wickeln.

Für das Ciabatta: Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die ParmaschinkenMelonenspalten damit garnieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blättchen vom Stiel zupfen. Die Auberginen damit garnieren. Ciabatta in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Knoblauchzehen abziehen, andrücken, das Brot damit einreiben und mit etwas Olivenöl in der Pfanne anrösten und zur Antipastiplatte reichen.

Jan-Frederik Kolthoff am 30. Mai 2018