

Auberginen-Schnitzel mit Kartoffel-Püree, Caesar Salad

Für zwei Personen

Für die Auberginenschnitzel:

2 Auberginen à 200 g	2 Eier	2 EL Butter
Pflanzenöl	100 g Panko	4 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	120 ml Vollmilch	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	

Für den Caesar Salad:

2 kl. Romana-Salate	2 Sardellenfilets	1 kl. Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	15 g Parmesan	2 Eigelb, von oben
1 TL Crème-fraîche	1 TL Worcestersauce	1 TL Dijonsenf
etwa 150 ml neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Kapern:

2 EL Kapern	Pflanzenöl	Salz
-------------	------------	------

Für die Garnitur:

15 g Parmesan	1-2 Zweige Dill	5-6 Halme Schnittlauch
---------------	-----------------	------------------------

Für die Auberginenschnitzel:

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Auberginen im Ganzen 20 Minuten im Ofen backen, bis sie weich sind.

Kurz abkühlen lassen, anschließend die Haut vorsichtig abziehen, den Strunk dabei an der Aubergine lassen, sonst verfällt sie.

Aubergine zwischen zwei Blätter Backpapier legen und vorsichtig plattieren. Anschließend von beiden Seiten salzen.

Eier trennen. Eigelbe für die Mayonnaise beiseitestellen. Die zwei Eiweiß leicht verquirlen.

Auberginen zuerst im Mehl wenden, dann durch das Eiweiß ziehen und zuletzt in Panko panieren. Eine Pfanne mit reichlich Öl auf etwa 170 Grad erhitzen. Auberginen goldbraun ausbacken, dabei vorsichtig wenden. Zum Schluss eine große Flocke Butter dazu geben.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen und abgießen. Kurz ausdampfen lassen.

Milch erwärmen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, anschließend die Butter unterrühren. Warme Milch schrittweise einarbeiten, bis eine glatte, cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für den Caesar Salad:

Zwei Eigelbe, Senf, 1-2 Spritzer Zitronensaft, Zitronenabrieb sowie Worcestersauce in einer Schüssel verrühren. Das Öl zunächst tropfenweise, dann in dünnem Strahl einarbeiten, bis eine stabile Emulsion entsteht. Knoblauch abziehen. Sardellen und Knoblauch sehr fein hacken und zu der Mayonnaise geben. Parmesan fein reiben und 1-2 Esslöffel sowie die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die äußeren Blätter des Salats abzupfen und anderweitig verarbeiten.

Die feinen, hellgrünen Salatherzen waschen, trocknen und kurz vor dem Servieren mit

dem Dressing vermengen.

Für die Kapern:

Kapern sehr gut trocknen und in heißem Öl wenige Sekunden frittieren, bis sie aufspringen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen.

Für die Garnitur:

Parmesan in Späne hobeln oder reiben. Dill -und Schnittlauchspitzen zupfen.

Kartoffelpüree als Basis im Kreis auf den Teller verstreichen.

Auberginenschnitzel in der Mitte platzieren. Locker mit Caesar Salad belegen. Frittierte Kapern und Parmesan-Späne darüber verteilen. Mit Dill und Schnittlauch vollenden.

Zora Klipp am 05. März 2026