

Auberginen-Picatta mit Paprika-Schaum und Couscous

Für vier Portionen

Für den Paprikaschaum:

2 rote Paprikaschoten	1 kleine Chilischote	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl	1 TL Zucker
250 ml Gemüsefond	150 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone
feines Salz	Chili	

Für den Couscous:

140 ml Geflügelfond	80 g Instant Couscous	2 Knoblauchzehen
50 g schwarze Oliven	2 Zweige Basilikum	50 ml Olivenöl
50 ml Balsamico bianco	Salz, Chili, Zucker	

Für die Auberginen-Picatta:

1 große Aubergine	50 g Parmesan	2 Eier
4 Zweige Basilikum	Mehl, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Die Paprika und Chili halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit den Paprika- und Chilistückchen in heißem Olivenöl andünsten. Mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Gemüsefond und Sahne angießen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Danach den Schaum fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Chili kräftig abschmecken. Zum Schluss mit dem Saft einer halben Zitrone verfeinern. Den Geflügelfond aufkochen, über den Couscous gießen und circa fünf Minuten quellen lassen. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Oliven in Ringe schneiden. Den Couscous mit Knoblauch, Oliven, gezupften Basilikum, Olivenöl und Balsamico vermischen und mit Salz und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Für die Picatta die Aubergine waschen und in etwa einen Zentimeter breite Scheiben schneiden. Diese von beiden Seiten salzen und circa fünf Minuten ruhen lassen. Den Parmesan fein reiben und mit den Eiern mixen. Die Auberginenscheiben nochmals halbieren, mit einem Tuch trocken tupfen, pfeffern und in etwas Mehl wenden. Dann durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen und in heißem Pflanzenöl in einer großen Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zum Servieren den Couscous und die Auberginen-Picatta auf tiefe Teller abwechselnd schichten und reichlich Paprikaschaum daraufgeben. Zum Schluss mit Basilikum vollenden.

Johann Lafer am 13. Juli 2013