

# Auberginen-Schnitzel

## Für 2 Personen

2 Auberginen	5 EL Olivenöl	1 Msp. Würzmix
1 Msp. Gewürzsalz	6-8 EL Bratöl	100 g Mehl
3 Eier	150 g Panko	1/2 rote Zwiebel
5 Kirschtomaten	50 g Baby-Spinat	1/2 Zitrone
1 Msp. Pfeffermix	2 EL Butter	2 TL Gourmet Creme Feige

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Auberginen mit einer Gabel einstechen und in eine Auflaufform geben. Ca. 3 EL Olivenöl darübergießen und die Haut der Auberginen komplett einölen. Auberginen ca. 35 Minuten im heißen Ofen backen.

Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen. Auberginen komplett häuten. Auberginen längs einschneiden und mit dem Messerrücken etwas flachdrücken, dann die Auberginen nach hinten hin noch mal etwas einschneiden.

Die Auberginen auf Küchenpapier legen und dann mit dem Messerrücken noch mal gut das Wasser rausdrücken. Das ausgetretene Wasser mit Küchenpapier vom Brett entfernen und die Auberginen mit Würzmix und Gewürzsalz würzen.

Bratöl in einer Pfanne erhitzen.

Währenddessen eine Aubergine zunächst im Mehl wenden. Dann die bemehlte Aubergine durch das verquirlte Ei ziehen. Zum Schluss die Aubergine in Panko oder Paniermehl wenden. Dann die panierte Aubergine im heißen Bratöl von beiden Seiten knusprig braten. Mit der zweiten Aubergine ebenso verfahren und die zweite Aubergine in einer weiteren Pfanne oder anschließend braten.

Während die Auberginen braten, Zwiebel halbieren, in halbe Ringe schneiden und in eine Schüssel geben. Halbierte Kirschtomaten und Spinatblätter dazugeben.

Zitronensaft darüberspressen. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen.

Ca. 2 EL Olivenöl dazugießen, alles vermengen und kurz stehen lassen.

Jeweils 1 EL Butter zu den Auberginen in die Pfannen geben und schmelzen lassen. Auberginen in der Butter noch mal schwenken und die Butter über die Auberginen gießen. Auberginen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Auberginen-Schnitzel auf zwei Tellern anrichten und mit dem Salat garnieren. Etwas Gourmet Creme darüberträufeln und mit Gewürzsalz abschmecken.

Steffen Henssler am 09. Juli 2024