

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. März 2021 ▪
„Vegetarische Küche“ mit Johann Lafer



Christof Dell

Überbackene Aubergine mit Tomatensugo und Sellerie-Fritten

Zutaten für zwei Personen

Für die Aubergine:

2 Auberginen
50 g Parmesan
Etwas Mehl
Neutrales Öl, zum Braten

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Auberginen waschen, trockentupfen, von Enden befreien in ca. 2 cm dicke Kreise schneiden. Auberginen-Scheiben leicht salzen und etwas Wasser ziehen lassen. Diese dann im Mehl wenden und goldbraun in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Parmesan reiben und Auberginen-Scheiben anschließend mit Parmesan bestreuen und danach gratinieren.

Für das Sugo:

300 g Kirschtomaten
½ kleine Zwiebel
200 g Tomatensaft
Zucker, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl anschwitzen. Kirschtomaten waschen, trockentupfen, in Viertel schneiden, dazugeben und ebenfalls mit anschwitzen. Zum Schluss Tomatensaft dazu geben und leicht einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Fritten:

1 Knolle Sellerie
2 Eier
150 g Panko Mehl
50 g Mehl
Neutrales Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle
Eiswasser

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Sellerie schälen, vom Strunk befreien und in feine Stifte schneiden. Diese im Salzwasser weich köcheln. Anschließend im Eiswasser abschrecken und abkühlen lassen, danach abschütten und abtropfen lassen.

Sellerie-Sticks im Mehl wenden, dann in den verquirlten Eiern drehen und im Panko Mehl wenden. Sticks in Öl in einem Topf ausfrittieren und leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.