

Auberginen-Schnitzel

Auch wenn die Aubergine bei uns bis vor kurzem noch als Exotin galt - in ihrer Heimat Indien und in China ist das Nachtschattengewächs seit Jahrtausenden bekannt. Die Ur-Aubergine, die von den noch heute zahlreich vorkommenden Wildformen abstammt, hat die Form und Farbe eines Hühnereis, was den aus England stammenden Zweitnamen "eggplant", Eierfrucht erklärt. Die Mauren brachten die Auberginen im 13. Jahrhundert nach Europa, wo sie wegen ihres grossen Sonnen - und Wärmebedarfs vor allem im Süden heimisch wurden.

Die bei uns inzwischen bekanntere violette keulen- oder walzenförmige Frucht wird 10 bis 20 cm lang und zwischen 250 und 800 Gramm schwer. Heute sind die in der Aubergine enthaltenen Bitterstoffe weitgehend durch gezielte Züchtung verloren gegangen. Trotzdem gilt nach wie vor die Regel, dass kleinere Früchte weniger bitter sind als grosse.



Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Auberginen, in Scheiben geschnitten
- 400 g Tomaten, geschälte aus der Dose
- 2 Zweige frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 EL Rapsöl
- 1 EL Ajvar
- 2 EL Tomatenpüree
- 2 EL Sojasauce
- 4 EL Mehl
- 1 Ei
- 125 g Mozzarella
- Salz & Pfeffer, nach Belieben



So wird es gemacht:

(Vorbereitung ca. 15 Min. / garen ca. 20 Min.)

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch in einem Esslöffel Öl glasig dünsten, dann die Kräuter begeben und kurz mitdünsten.
2. Nun die Tomaten, Ajvar, Sambal Oelek und das Tomatenpüree dazugeben und alles ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze sämig einkochen, anschliessend mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.
3. Die Auberginen-Scheiben salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Das Ei zusammen mit der Sojasauce gut verrühren, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die vorab mit etwas Haushaltspapier abgetupften Auberginen-Scheiben in Mehl und dann im Ei wenden.
6. Jetzt die Auberginen im restlichen Öl goldgelb anbraten, mit je einer Mozzarella- und einer weiteren Auberginen-Scheibe belegen, dann im auf 160°C vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.
7. Zum Schluss zusammen mit der Tomatensauce anrichten und sofort servieren.



Das passt dazu:

Verschiedene Salate, Blattspinat, Bratkartoffeln oder Trockenreis.

Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Kaiserwetter Grüner Veltliner Reserve, Ferdinand Mayr, Niederösterreich: Pfeffrige Aromen, mittlerer Körper, trocken ausgebaut mit lebendiger Säure und einer mittleren Länge im Abgang. Passt perfekt zu vegetarischen Gerichten, zur klassischen österreichischen Küche oder einfach nur "pur". Erhältlich ist er direkt [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris