

Auberginen-Auflauf, Fenchel und Champignon-Bruschetta

Für 2 Personen

1 Aubergine	1 Fenchelknolle	1 unbehandelte Zitrone
200 g helle Champignons	2 weiße Zwiebeln	1 Knolle Knoblauch
1 Chilischote	3 getrocknete Tomaten	5 schwarze Oliven
2 Scheiben Weißbrot	200 g Mozzarella	400 g Parmesan
5 EL Semmelbrösel	700 g passierte Tomaten	200 ml Hühnerfond
200 ml trockener Weißwein	3 EL Zucker	1 Bund Basilikum
1/2 Bund glatte Petersilie	Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Zwiebeln und eine Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Einen Topf mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch zum Andünsten hineingeben. Die passierten Tomaten ebenso in den Topf geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Zucker hinzufügen und 15 minutenlang köcheln lassen.

Die Aubergine waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin goldbraun braten. Anschließend etwas Küchenpapier auslegen und die Aubergine zum Abtropfen darauf legen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Fenchelknolle vierteln und für circa acht Minuten im Salzwasser kochen lassen. Von der Zitrone zwei bis drei Scheiben abschneiden und zum Fenchel in das Wasser geben.

Eine zweite Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen abzupfen und klein hacken. Anschließend eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen, die Semmelbrösel mit dem Knoblauch darin anrösten und schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesankäse reiben und die Hälfte zusammen mit den gerösteten Semmelbröseln und der Petersilie in eine Schüssel geben und vermengen. Die Hälfte der Tomatensauce in eine Auflaufform geben. Die Fenchelstücke darauf legen und mit der Semmelbrösel-Parmesan-Mischung abschließen.

Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Tomatensauce als Untergrund in eine zweite Auflaufform gießen, die Auberginenscheiben darauf legen und mit einer weiteren Schicht Sauce begießen. Die Mozzarella und den Parmesan darüber geben. Abschließend nochmals die übrige Tomatensauce raufschichten und abschließend die Basilikumblätter, den Mozzarella sowie den übrigen Parmesan über das Ganze geben und beide Auflaufformen für etwa zehn Minuten in den Backofen geben.

Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein hacken. Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Eine weitere Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die Oliven entkernen und ebenfalls klein schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. Olivenöl in einer Pfanne leicht erhitzen und darin die Chilistücke, die getrockneten Tomaten und Oliven anbraten und danach mit dem Weißwein ablöschen. Anschließend die Champignons hinzufügen und das Ganze mit dem Hühnerfond, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Weißbrot im Backofen leicht rösten und danach die Champignon-Masse darauf geben. Den Auberginenauflauf, den gratinierten Fenchel, sowie die Champignon-Bruschetta auf Tellern anrichten und servieren.

Santa Daniel am 04. Oktober 2011