

Auberginen-Piccata mit Polenta, Spinat, Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Piccata:	1 sehr große Aubergine	2 Eier
50 g Parmesan	50 g Mehl	130 ml Sahne
100 ml Pflanzenöl		
Für die Ofentomaten:	400 g kl. Strauchtomaten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchknolle
4 EL Olivenöl	1-2 TL brauner Zucker	Salz, Pfeffer
Für die Polenta:	100 g Instant Polenta	1 Schalotte
250 ml Sahne	200 ml Milch	1 EL Parmesan
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	
Für den Spinat:	200 g Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
60 ml Weißwein	2 TL gehackte Haselnüsse	
Für die Tomatensauce:	200 g Dosen-Tomaten	1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl	1 TL getrocknete Chiliflocken	Zucker, Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	1 Zweig Rosmarin	

Für die Piccata: Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Aubergine quer in 1,5-cm-dicke Scheiben schneiden. Von beiden Seiten salzen und auf einen Teller legen. Mit einem zweiten Teller beschweren und 20 Minuten ziehen lassen. Danach kurz abspülen und trocken tupfen. Eier in einer Schale mit Sahne verquirlen. Parmesan reiben. Mit Parmesan und Mehl verrühren. Auberginenscheiben durch die Eiermischung ziehen und in heißem Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Ofentomaten: Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Knoblauchknolle zerteilen und dazwischen legen. Olivenöl darüber träufeln. Mit Zucker bestreuen, mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen 10 Minuten backen.

Für die Polenta: Schalotte abziehen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf zerlassen und Schalotte darin glasig dünsten. Sahne, Milch und 1 Prise Salz zugeben. Aufkochen lassen. Von der Platte nehmen und Polenta einrühren. Parmesan reiben und unterrühren. Polenta etwa 2 cm dick auf ein Blech mit Backpapier streichen und kaltstellen. Kreise ausstechen. Vor dem Servieren in der übrigen Butter goldbraun anbraten.

Für den Spinat: Spinat waschen und trockenschleudern. Spinat in einer heißen Pfanne zusammenfallen lassen. Wein angießen. Knoblauch abziehen, fein hacken und dazu geben. Etwas köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Haselnüsse unterheben.

Für die Tomatensauce: Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Knoblauch darin kurz braten. Die restlichen Zutaten dazugeben und unter Rühren aufkochen. So lange wie möglich bei niedriger Hitze köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren.

Für die Garnitur: Etwas Tomatensauce auf die Teller geben. Eine Polenta-Scheibe platzieren, darauf etwas Tomatensauce geben, eine Auberginenscheibe darauflegen und dann eine Schicht Spinat. Eine weitere Polenta-Scheibe mit Tomatensauce darauflegen und mit einer Auberginenscheibe abschließen. Mit Rosmarin garnieren und Ofentomaten daneben legen und servieren.

Beatrice Blank am 25. Februar 2021