

Überbackene Aubergine mit Tomaten-Sugo, Sellerie-Fritten

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

2 Auberginen 50 g Parmesan Mehl, Öl

Für das Sugo:

300 g Kirschtomaten $\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel 200 g Tomatensaft
Zucker Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Fritten:

1 Knolle Sellerie 2 Eier 150 g Panko Mehl
50 g Mehl Öl Salz, Eiswasser

Für die Aubergine:

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:

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:

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 auskühlen 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.

Christof Dell am 25. März 2021