

# Auberginen-Auflauf mit Ofen-Tomaten, Parmesan-Chip

## Für zwei Personen

<b>Für die Ofen-Tomaten:</b>	10 Cherry-Rispentomaten	1 Prise Zucker
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer
<b>Für die Sauce:</b>	400 g Fleischtomaten	2 große rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark	200 ml trockener Rotwein
$\frac{1}{2}$ TL getrock. Oregano	$\frac{1}{2}$ TL getrock. Basilikum	$\frac{1}{2}$ TL getrock. Thymian
$\frac{1}{2}$ TL getrock. Rosmarin	1 Prise Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer
<b>Für die Aubergine:</b>	1 Aubergine	Olivenöl
<b>Für die Zubereitung:</b>		
4 EL Panko-Brösel	150 g Parmesan	Öl
<b>Für den Parmesanchip:</b>	100 g Parmesan	
<b>Für den Radicchio:</b>		
1 Radicchio	1 Orange, (Saft, Abrieb)	1 Zitrone, davon Saft
1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl	Salz
<b>Für die Chips:</b>	1 Aubergine	Öl, Salz

**Für die Ofen-Tomaten:** Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Tomaten mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen und in einer feuerfesten Form für 20 Minuten den Ofen geben.

**Für die Sauce:** Zwiebeln abziehen, fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Knoblauch abziehen und fein hacken. Tomatenmark und Zucker zu den Zwiebeln geben, verrühren und kurz anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Knoblauch dazugeben. Tomaten aus der Dose dazugeben und zerdrücken. Ca. 5 Minuten stark einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer und den getrockneten Kräutern nach Geschmack würzen. Sauce durch ein Sieb passieren und auf niedriger Stufe köcheln lassen. Ggf. noch mit etwas mehr Rotwein abschmecken.

**Für die Aubergine:** Aubergine in Scheiben schneiden und mit Edelstahlring gleich groß ausstechen. Auberginenscheiben mit Olivenöl in einer Grillpfanne mit einem Karomuster anbraten.

**Für die Zubereitung:** Zwei eingölte Edelstahlringe auf einem Backblech anrichten und wie folgt Schichten: Gebratene Aubergine, Sauce, Parmesan, Panko-Brösel, gebratene Aubergine, Sauce, Parmesan, Panko-Brösel, usw. Solange schichten, bis die Komponenten verbraucht sind. Mit Parmesan obenauf abschließen. Auflauf für 15 Minuten in den Ofen (zu den Tomaten) geben.

**Für den Parmesanchip:** Parmesan reiben. Pfanne erhitzen und mit einem runden Stück Backpapier auslegen. Geriebenen Parmesan in zwei kleine Edelstahlringe geben und schmelzen lassen. Ringe entfernen. Parmesanchips auf Küchenkrepp auskühlen lassen.

**Für den Radicchio:** Radicchio fein schneiden. Mit Salz und Zucker durchkneten. Orangenschale abreiben, anschließend Orange und Zitrone halbieren und auspressen. 1 Esslöffel Orangensaft, 1 Esslöffel Zitronensaft, Olivenöl und Orangenabrieb zum Radicchio geben und vermischen.

**Für die Chips:** Fritteuse auf 160 Grad erhitzen. Aubergine waschen, die Enden abschneiden und gleichmäßige Kreise ausstechen, abtupfen und in die Fritteuse geben, bis sie goldbraun sind. Beim Rausholen mit Salz würzen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Paul Stephan am 10. April 2023