

Aubergine mit Cannellini-Püree und Honig-Senf-Dressing

Für zwei Personen

Für die Auberginenscheiben:

1 große Aubergine	3 Eier	1 Zweig Rosmarin
100 g Weizenmehl	150 g Pankomehl	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
Pflanzenöl	Salz	

Für das Püree:

250 g Cannellinibohnen	1 weiße Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, davon Saft	15 ml ungesüßter Haferdrink	3 EL Butter
1 EL Dijonsenf	1 EL edelsüßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für das Dressing:

2 EL Naturjoghurt	1 Zitrone, davon Saft	1 EL körniger Senf
1 EL Honig	1 Zweig Rosmarin	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone, in Scheiben	grobes Salz	1 Zweig Rosmarin
------------------------	-------------	------------------

Für die Auberginenscheiben:

Die Aubergine von den Enden befreien und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Schale entfernen und Scheiben einsalzen. Mehl, Pankomehl und Eier auf drei tiefe Teller verteilen. Eier verquirlen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Die Auberginenscheiben nach frühestens 10 Minuten trocken tupfen und zuerst im Mehl wenden, leicht abklopfen, durch die Eier ziehen und zuletzt im Pankomehl wenden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen, Rosmarin dazu geben und die panierten Auberginenscheiben von beiden Seiten braten, bis sie knusprig sind und eine goldbraune Farbe annehmen.

Für das Püree:

Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und fein hacken. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin mit dem Paprikapulver glasig dünsten.

Cannellinibohnen und Zitronensaft hinzugeben und bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten einkochen. Anschließend zusammen mit Haferdrink, restlicher Butter, Salz, Pfeffer und Senf in einen Mixer geben und cremig pürieren.

Für das Dressing:

Rosmarin fein hacken, sodass 1 EL entsteht. Zitronen halbieren und auspressen. Zitronensaft, Rosmarin, Joghurt, Senf, Honig und Olivenöl zu einem Dressing vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Zitrone in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit grobem Salz, Rosmarin und Zitronenscheibe garniert servieren.

Thomas Bößem am 09. August 2023