

Parmigiana di melanzane mit Polenta

Für zwei Personen

Für die Aubergine:

2 reife Auberginen	3 Eier, Größe M	3 TL edelstüßes Paprikapulver
300 g Mehl	Paniermehl	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

3 reife Ochsenherztomaten	2 reife Cherrytomaten	500 ml passierte Tomaten
300 ml Tomatenmark	1 Knoblauchzehe	4 rote Chilischote
Olivenöl	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

250 g feiner Polentagrieß	20 g Parmesan	3 EL Butter
2 EL Olivenöl	Muskatnuss	Salz, bunter Pfeffer

Für die Fertigstellung:

1 Burrata	200 g Ricotta	200 g Parmesan
-----------	---------------	----------------

Für die Nüsse:

100 g Cashewkerne	100 g Baumnüsse	100 g Pinienkerne
50 g Mandelsplitter	1 Prise Fleur de Sel	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Bund Basilikum	1 Dattel
------------------	----------

Für die Aubergine:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Aubergine vom Strunk befreien, in 6-7mm dünne Ringe schneiden, auf einen Teller geben, mit Salz bestreuen und mit einem weiteren Teller beschweren, um sie zu entwässern. Mit einem Tuch leicht abtrocknen.

Eier trennen, Eigelbe mit einem Stabmixer schaumig aufschlagen und mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Auberginenscheiben mit Eigelb bepinseln, in Mehl wenden, in Paniermehl panieren. Sonnenblumenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen, Ringe darin goldbraun frittieren und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Sauce:

Knoblauch abziehen und fein schneiden. Chilischoten klein hacken.

Olivenöl und Sonnenblumenöl in einer Pfanne mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Chilischoten kurz anbraten. Cherry- und Ochsenherztomaten, Tomatenmark und passierte Tomaten hinzufügen, köcheln lassen.

Für die Polenta:

1-1,5 Liter Wasser zum Kochen bringen, eine Prise Salz und etwas Öl hinzufügen, um die Bildung von Klumpen zu verhindern. Maisgrieß hinzugeben und umrühren. 5-15 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Parmesan reiben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Butter mit buntem Pfeffer pürieren, mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und mit 1 EL Parmesan unterheben.

Für die Fertigstellung:

Burrata in Scheiben schneiden und Parmesan reiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und zwei Anrichtringe mit einem Durchmesser von 7 cm drauflegen. In beide Anrichteringe wie folgt stapeln:

Auberginenscheibe, Tomatensauce, Burrata und Parmesan. Den Vorgang einmal wiederholen und zusätzlich beim zweiten Vorgang je einen großen Esslöffel Ricotta draufgeben und mit der

Auberginenscheibe, Tomatensauce abschließen. Auflauf für ca. 7 Minuten in den Backofen geben.

Für die Nüsse:

Cashewkerne, Baumnüsse, Pinienkerne und Mandelsplitter in einer Pfanne goldbraun anbraten und mit 1 Prise Fleur de sel und Pfeffer würzen. Anschließend mit Hilfe eines Multizerkleinerer mixen.

Für die Garnitur:

Basilikumblätter zupfen. Dattel klein schneiden.

Auberginenaufauf auf Teller geben, mit der Nussmischung, Datteln, etwas Olivenöl, je einen Klecks Ricotta und Tomatensauce und Basilikum garniert servieren. Polenta daneben geben.

Tommaso Longo de Tommaso am 22. Januar 2024