

Auberginen-Auflauf mit Kalb-Klößchen und Zitronen-Soße

Für zwei Personen

300 g Hackfleisch vom Kalb	2 großen Auberginen	250 g Mozzarella
3 Scheiben Toastbrot	1 Dose frische Tomaten	130 g Parmesan
50 g Pecorino	1 $\frac{1}{2}$ Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Zitrone
200 g Mehl	4 Eier	150 ml Gemüsefond
100 ml Milch	100 ml Weißwein	20 g Butter
kaltes Wasser	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine halbe Zwiebel und zwei Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit etwa vier Esslöffeln Olivenöl dünsten. Die frischen Tomaten aus der Dose grob pürieren, in die Pfanne geben und kochen lassen. Mit Salz und frischem Basilikum abschmecken. Die Auberginen waschen, gegebenenfalls schälen und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Für den Backteig zwei Eier mit 150 Gramm Mehl und einer Prise Salz zu einem Teig vermengen. So viel kaltes Wasser zu dem Teig geben, bis er allmählich dickflüssig wird. Die Auberginen mit dem Küchenpapier abtupfen und durch den Backteig ziehen. Anschließend in ausreichend Olivenöl ausbacken, bis sie auf beiden Seiten goldgelb gebraten sind. Sobald die Auberginen fertig gebacken sind, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. 100 Gramm des Parmesans reiben und den Mozzarella in Scheiben schneiden. In einer Auflaufform die Tomatensauce verteilen, eine Schicht Auberginen, eine Schicht Tomatensauce, eine Schicht Mozzarella und Parmesan herstellen. Mit Pfeffer würzen. Den Vorgang erneut wiederholen. Am Ende soll die letzte Schicht aus Auberginen, Tomaten und Parmesan bestehen. Im Backofen für 15 Minuten backen. Das Toastbrot in der Milch einweichen. Den Fond in einem Topf erhitzen. Die Petersilie fein hacken. In einer Schüssel das Hackfleisch mit weiteren 30 Gramm frisch geriebenem Parmesan, dem eingeweichten Toastbrot, etwas Schale einer Zitrone, einem Ei, etwas Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen. Mit angefeuchteten Händen Klößchen formen und diese anschließend in Mehl wenden. Eine weitere Zwiebel abziehen und klein hacken. In einer Pfanne etwas Olivenöl mit der Butter erhitzen, die Zwiebel andünsten und die Klößchen goldgelb braten. Den Wein dazugeben und zugedeckt etwa 20 Minuten weiter kochen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit den Saft einer Zitrone hinzufügen. Nach Belieben mit frischer Zitronenschale und Petersilie verfeinern. Eine Portion der Auberginen mit den Kalbsklößchen servieren.

Marco Boldrer am 12. August 2013