

# Champignons in Weißwein-Soße, Auberginen, Zucchini

**Für zwei Personen**

**Für die Champignonse:**

|                          |                 |                      |
|--------------------------|-----------------|----------------------|
| 250 g weiße Champignons  | 1 Knoblauchzehe | 1/2 L Weißwein       |
| 1/2 Bund Blattpetersilie | 30 g Butter     | Salz, weißer Pfeffer |

**Für die gegrillten Auberginen:**

|                     |                       |                 |
|---------------------|-----------------------|-----------------|
| 2 kleine Auberginen | 3 San Marzano Tomaten | 1 Knoblauchzehe |
| 8 EL Olivenöl       | 10 EL Balsamicoessig  | Salz, Pfeffer   |

**Für die Zucchini:**

|                         |                         |                       |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 1 kleine grüne Zucchini | 1 kleine gelbe Zucchini | 1 kleine rote Paprika |
| 6 cl Sherry             | 1 Zitrone               | 8 EL Olivenöl         |
| Salz                    | Pfeffer                 |                       |

**Für die Garnitur:**

|                   |                    |          |
|-------------------|--------------------|----------|
| 1 Stange Ciabatta | 50 g kleine Kapern | Mehl, Öl |
|-------------------|--------------------|----------|

**Für die Champignonse:** Backofen auf 200° C Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.

Champignons putzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Champignons in die Pfanne geben und von allen Seiten gleichmäßig anbraten, mit Weißwein ablöschen, etwas einköcheln lassen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen, fein hacken und dazu geben. Blattpetersilie von den Zweigen zupfen, grob hacken und ebenfalls hinzufügen.

Etwas Butter und Olivenöl dazu geben unterheben und erneut mit frischer Petersilie bestreuen.

**Für die gegrillten Auberginen:** Auberginen waschen, abtrocknen, längs in gleich starke Scheiben schneiden und die Schnittflächen salzen. Grillpfanne erhitzen. Auberginen mit Olivenöl bestreichen, von beiden Seiten in der Grillpfanne so anbraten, dass ein quadratisches Grillmuster entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten, waschen, abtrocknen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl und Balsamicoessig zu einer Vinaigrette verrühren. Knoblauch abziehen, fein hacken und unter die Vinaigrette heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenwürfel auf den gegrillten Auberginenscheiben verteilen und mit Vinaigrette beträufeln.

**Für die Zucchini:** Paprika halbieren, entkernen und im Backofen bei 200 °C Grad in den Ofen geben bis die Schale dunkel wird und sich wölbt. Aus dem Ofen nehmen und kurz auskühlen lassen.

Zitrone halbieren und auspressen. Sherry, 2 EL Zitronensaft, Olivenöl zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zucchini der Länge nach in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit Olivenöl einpinseln. Grillpfanne erneut erhitzen und die Zucchinischeiben von beiden Seiten anbraten, so dass ebenfalls ein quadratisches Grillmuster entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Paprika von der Haut befreien und in feine Würfel schneiden.

Paprikawürfel auf die Zucchinischeiben geben und mit der Vinaigrette beträufeln.

**Für die Garnitur:** Reichlich Öl zum Frittieren in einer Pfanne erhitzen. Kapern in Mehl wenden und kurz im heißen Öl frittieren. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Ciabatta aufschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Stascheck am 23. Oktober 2018