

Parmigiana-Türmchen mit Parmesan-Creme

Für 4 Personen

| | | |
|------------------------------------|--------------------------|------------------|
| 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 200 ml Olivenöl |
| 1 kg Schältomaten (Dose oder Glas) | 2 Auberginen, mittelgroß | Salz |
| Mehl | Pfeffer | 1 Bund Basilikum |
| 200 ml Sahne | 200 g Parmesan | 200 g Mozzarella |
| 1 EL heller Balsamico-Essig | | |

Für die Sauce Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.
2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten.
Tomaten zugeben, untermischen und alles etwa 1 Stunde sacht köcheln und offen einkochen lassen. Zwischendurch öfter durchrühren.
Währenddessen die Auberginen putzen, waschen und trocken tupfen.
Auberginen in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Salz bestreuen.
Die Auberginenscheiben etwa 30 Minuten ruhen lassen, sodass etwas Wasser austritt.
Auberginen mit einem sauberen Geschirrtuch oder Küchenpapier trocken tupfen.
Etwa 100 ml Olivenöl portionsweise in einer großen Pfanne erhitzen.
Die Auberginenscheiben in Mehl wenden, überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Die Scheiben im heißen Öl von beiden Seiten goldbraun braten.
Auberginen auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
Einige Blätter fein schneiden.
Die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Basilikum abschmecken.
Für das Basilikum-Öl Basilikumblätter, bis auf einige für die Garnitur, grob hacken, in einen hohen Mixbecher geben und mit etwas Olivenöl bedecken. Alles durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Für die Parmesansauce Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, Topf vom Herd ziehen.
Die Hälfte vom Parmesan unter die heiße Sahne rühren und cremig schmelzen lassen.
Sauce nicht mehr kochen! Mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken.
Mozzarella trocken tupfen und in feine Stücke zupfen.
Die Parmigiana wird als Türmchen serviert. Dazu jeweils eine Auberginenscheibe auf Teller verteilen, mit etwas Tomatensauce bedecken, gleichmäßig jeweils etwa 1 EL geriebenen Parmesan darüber streuen. Mit etwas zerpupftem Basilikum und Mozzarella belegen. Übrige Zutaten nach und nach in gleicher Folge aufschichten, bis die gewünschte Höhe erreicht ist.
Für die Garnitur übrige Basilikumblättchen mit übrigem Olivenöl, Balsamico, etwas Salz und Pfeffer marinieren. Auf den Parmigiana-Türmchen verteilen.
Jeweils etwas Parmesancreme und Basilikumöl auf und neben die Parmigiana träufeln.
Kann als Snack auch kalt serviert werden. Z. B. gegrillte Focaccia oder knusprige Bruschetta dazu reichen.

Daniele Corona am 16. August 2021