

Auberginen-Piccata mit Zucchini-Nudeln und Guacamole

Für zwei Personen

Für die Auberginen-Piccata:

1 Aubergine	2 Eier	50 g Parmesan
1 Prise Zucker	Mehl	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Zucchini-Nudeln:

1 Zucchini	1 rote Paprikaschote	1 Prise Zucker
Ras el Hanout	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Guacamole:

1 Avocado	1 rote Chilischote	½ Limette
50 g Crème-fraîche	Salz	Pfeffer

Für die Auberginen-Piccata:

Die Aubergine waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Scheiben mit Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Ziehen lassen, dann überschüssiges Wasser mit Küchenpapier abtupfen. Scheiben in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten.

Für die Mailänder Panierung Parmesan in eine Schale reiben und Eier dazugeben. Mit einem Mixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Masse zu flüssig ist, einfach noch mehr geriebenen Parmesan dazugeben.

Auberginenscheiben mehlieren und durch die Ei-Käse-Masse ziehen. In einer Pfanne mit Olivenöl braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Zucchini-Nudeln:

Zucchini waschen, trockentupfen, vom Strunk befreien und schälen.

Zucchini mit dem Sparschäler in dünne Streifen schälen. Mit Zucker, Ras el Hanout, Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne ziehen lassen.

Paprika schälen, der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein würfeln. Paprika und Olivenöl zur Zucchini geben und alles leicht anschwitzen. Mit Salz und Ras el Hanout abschmecken.

Für die Guacamole:

Chilischote der Länge nach aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Fein hacken. Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Avocado mit Chili, Crème fraîche, Salz und Pfeffer fein mixen. Limette halbieren, auspressen und Guacamole-Dip mit Limettensaft abschmecken.

Um die Schärfe der Chili zu erörtern, schneidet man die Schote der Länge nach auf und reibt einmal mit dem Finger über die Schnittfläche und anschließend mit diesem Finger einmal über seine Zunge. Etwas warten und dann sollte man spüren, wie scharf die Schote wirklich ist! Zucchini-Nudeln mit Hilfe einer Gabel aufdrehen und längs auf Tellern anrichten. Auberginen-Piccata draufgeben und Guacamole-Dip in einem Schälchen daneben anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 22. April 2020