

## Auberginen-Schnitzel mit Pflaumen-Kompott

### Für 2 Portionen

1 Aubergine	150 g Pflaumen	1/2 TL Korianderkörner
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	150 g Panko
1 Ei	1 El Zucker	Salz
Pfeffer	3 cl Madeira	Pflanzenöl
2 El Mehl		

Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Pflaumen entkernen und vierteln. Nun die Korianderkörner zerdrücken. Eine Zwiebel abziehen und die Hälfte in Scheiben schneiden. Den Knoblauch ebenfalls abziehen und fein hacken. Anschließend das Ganze zu dem Zucker in den Topf geben. Eine Prise Salz hinzufügen und mit Madeira ablöschen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das Ei in eine Schüssel geben und aufschlagen. Die Aubergine mehlieren, im Ei und anschließend im Panko wenden und panieren. Nun in die Pfanne geben und goldbraun braten. Abschließend aus der Pfanne nehmen und noch einmal nachsalzen. Auberginenschnitzel auf Tellern anrichten und mit Pflaumenkompott servieren.

Steffen Henssler am 05. 09. 2011