

Sandwich Don Alfredo

Für 2 Personen:

400 g Rinderhack	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. ital. Gewürz	1 Msp. Würzkraft
1 EL Tomatenmark	3 Eier	1-2 EL Paniermehl
10 kl. Mozzarellakugeln	2-3 EL Olivenöl	1/2 Aubergine
100 g Mehl	100 g Panko	5 EL Bratöl
200 ml passierte Tomaten	1/2 Baguette	1-2 EL Würzöl
Tomate	125 g geriebener Mozzarella	50 g Rucola
1-2 EL alter Balsamico		

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Rinderhack und grob gehackte Petersilie zusammen in eine Schüssel geben und mit Gewürzsalz, Pfeffermix, Italian Gewürz und Würzkraft würzen. Tomatenmark, 1 Ei und 1-2 EL Paniermehl ebenfalls mit in die Schüssel geben und alles gut vermengen. Dann die Hackmasse zu kleinen Hackbällchen formen und diese jeweils mit einer kleinen Mozzarellakugel füllen. Hackbällchen für ca. 18 Min. von allen Seiten in heißem Olivenöl in einer Pfanne anbraten.

Währenddessen Aubergine in Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben erst in Mehl, dann in 2 verquirlten Eiern und anschließend in Panko wenden. Bratöl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben knusprig darin ausbacken.

Passierte Tomaten zu den Hackbällchen geben und gut verteilen. Die Hackbällchen für ca. 5 Min. mit geschlossenem Deckel in der Tomatensauce garen.

In der Zwischenzeit gebackene Auberginenscheiben auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Gewürzsalz würzen. Baguette aufschneiden und beide Baguettehälften auf den Schnittflächen mit Tomatenöl beträufeln. Die untere Baguettehälfte mit Tomatensud bestreichen, Hackbällchen daraufgeben und leicht zerdrücken. Dann nochmals etwas Tomatensud on top geben, geriebenen Mozzarella darüberstreuen und mit Gewürzsalz und Pfeffermix nachwürzen.

Beide Baguettehälften für ca. 7 Min. in den heißen Ofen geben.

Rucola auf die belegte Baguettehälfte geben, mit etwas altem Balsamico berträufeln, Auberginenscheiben darauf anrichten und das Sandwich mit der oberen Baguettehälfte verschließen.

Steffen Henssler am 29. Oktober 2022