



Die KochLöffel

Seit 2013



507 Biglen, 30. Oktober 2024
Roland Baumann

Anzahl: 4 Personen / 8 Vorspeise

Rezeptgruppe: Hauptgang / Vorspeise

Saison: Sommer - Herbst

Aubergine Sous vide nach Wiener Art

1	Aubergine (4 Scheiben, halbieren)
2	Eier
40 g	Weissmehl
200 gr	Pankomehl (Paniermehl oder Semmelbrösel)
7	Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
20 Stk.	Cherry Tomaten inkl. Zweige (5 pro Person)
1 dl	Olivenöl
	Meersalz
	Pfeffer aus der Mühle
	Puder- und Rohrzucker
	Honig
2 Zweige	Rosmarin (nur die Nadeln)
2 Zweige	Thymian (gezupft)
	Basilikum fein gehackt
300 g	Tomaten oder Pelati (gewürfelt)
	Peterli, Oregano, Basilikum, Thymian (fein gehackt)
1 Stk	kleine Schalotte gehackt

Zubereitung:

Die Aubergine in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in Sous vide Beutel (kochfest) verteilen, das Olivenöl dazu geben, mit Pfeffer und Salz würzen und auf grösster Stufe vakuumieren.

Im Dampfgarer 25 Minuten bei 85 Grad mit 100% Dampf Sous-vide garen. Nach dem Garen sofort in kaltem Wasser abkühlen lassen. (ev am Vortag machen)

Die kalten Auberginen leicht würzen, melieren, durchs aufgeschlagene Ei ziehen und mit Weissbrotbrösel ringsum panieren. Auf die Seite stellen.

Vor dem Servieren in qualitativ gutem Rapsöl beidseitig frittieren (Bratpfanne)

Die KochLöffel



Seit 2013

Die Cherrytomaten / Kirschtomaten im Kreuz einschneiden und in einer Gratinplatte anrichten (inkl. Zweige) 3er und 2er Grüppli, mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Puder- und Rohrzucker, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Honig, und Olivenöl marinieren und im Ofen oder in einer Wärmeschublade bei 80 Grad 2.5 Stunden confieren.

Tomatensauce: Zwiebel + Knoblauch in Butter dünsten, Pelati (Tomaten geschält) und wenig Zucker beifügen, würzen, Kräuter (Peterli, Oregano, Basilikum, Thymian alles gehackt) nach Belieben dazugeben, halb zugedeckt 20-25 Minuten köcheln lassen.

Anrichten

Tomatensauce in die Mitte des Tellers geben (Saucenspiegel) und die panierten, gebratenen Auberginenschnitzel darauf anrichten. Mit den confierten Cherrytomaten garnieren. (links + rechts)

Das Auberginenschnitzel mit einem Löffel Sauce noch garnieren.

Typ:

Die panierten Auberginenschnitzel können auch zu einem bunten Blattsalat serviert werden.