

Auberginenschnitzel mit Ofenpaprika und Bärlauchpesto

Zutaten für 4 Personen

1 Aubergine
3 rote Paprika
1 Ei
50 g Mehl
50 g Paniermehl
Rapsöl zum Frittieren
1 EL Olivenöl
1 EL Balsamico-Essig
1 Knoblauchzehe
1 Bund Bärlauch
100 g Pinienkerne
90 g Parmesan
80 ml Sonnenblumenöl
1 TL Honig
Salz, Pfeffer
3 EL Wasser
200 g Fetakäse

Zum Dekorieren: weitere Pinienkerne, Schnittlauch, Gartenkresse, gutes Olivenöl

Zubereitung

Die Paprika im Ganzen in einen Ofen oder auf den Grill legen und bei 250 Grad Umluft rundum schwarz grillen – das dauert circa 20 Minuten.

Die Aubergine schälen, in vier dicke Scheiben schneiden und bei 180 Grad 8 Minuten im Ofen vorgaren. Auskühlen lassen.

Für das Pesto Bärlauch mit Pinienkernen, geriebenem Parmesan, Sonnenblumenöl, Honig und etwas Salz in einen Mixer geben und pürieren. Für mehr Cremigkeit drei Esslöffel Wasser hinzugeben und erneut mixen.

Die gegrillte Paprika in eine Schüssel geben und abdecken, so „schwitzt“ das Gemüse im eigenen Dampf und kann später leichter geschält werden.

Die Aubergine in Mehl, Ei und Paniermehl wenden und die Scheiben nach einander in 170 Grad heißem Rapsöl goldbraun ausbacken.

Paprika schälen und mit Olivenöl, etwas geriebenem Knoblauch, Salz und Balsamico-Essig marinieren.

Die Vorspeise anrichten: Dazu ein Auberginen-Schnitzel auf einen Teller legen und mit Bärlauchpesto bestreichen. Darauf Paprika legen und Feta-Käse darüber reiben. Mit Schnittlauch, Kresse und Pinienkernen dekorieren und noch etwas Olivenöl über das Gericht geben.

Rezept: Daniel Georgiev, Ratsstuben Haltern

Guten Appetit!