Rezept

Auberginen-Piccata mit Tomatengemüse

Ein Rezept von Auberginen-Piccata mit Tomatengemüse, am 12.10.2024

Zutaten

FÜR DIE PICCATA:

- **2** Auberginen (ca. 650 g
- schwarzer Pfeffer
- **4** Eier (L)
- **150 ml** Olivenöl
- Salz
- **4 EL** Mehl
- **100 g** frisch geriebener Parmesan
- Zitronenspalten zum Servieren

FÜR DAS GEMÜSE:

- **600 g** Tomaten
- **1** rote Zwiebel
- **1 EL** Kapern (am besten in Salz)
- Salz
- **1 Prise** Zucker
- **4 Stangen** Staudensellerie
- **2** Knoblauchzehen
- **2 EL** Olivenöl
- schwarzer Pfeffer
- **½ Bund** Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal

Zubereitung

1. Für die Piccata die Auberginen waschen und die Enden abschneiden. Die Früchte der Länge nach in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern.

2. Für das Gemüse die Tomaten häuten und in sehr kleine Würfel schneiden. Den Sellerie waschen und die Enden abschneiden. Fäden, die sich dabei lösen, abziehen. Die Stangen dann in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Kapern in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen.

3. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und den Sellerie darin 2-3 Min. andünsten. Tomaten und Kapern dazugeben und das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dann offen bei mittlerer Hitze 10-15 Min. garen, bis die Tomaten leicht dickflüssig sind.

4. Inzwischen für die Piccata den Backofen auf 70° vorheizen. Das Mehl in einen tiefen Teller streuen. Die Eier in einem zweiten tiefen Teller verquirlen und den Parmesan unterrühren. Die Auberginen im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln.

5. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Auberginen nacheinander durch die Eiermasse ziehen und dann im heißen Öl bei mittlerer Hitze pro Seite in ca. 4 Min. knusprig braten. Mit dem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen, auf eine Platte legen und im heißen Backofen warm halten.

6. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Blättchen fein hacken und unter das Tomatengemüse heben. Gemüse und Zitronenspalten zu den Auberginen servieren. Dazu schmeckt knuspriges Weißbrot.