Rezept

Auberginentopf mit Herzoginkartoffeln

Ein Rezept von Auberginentopf mit Herzoginkartoffeln, am 13.06.2025

Zutaten

500 g	mehligkochende Kartoffeln
600 g	Auberginen
400 ml	Brühe
7	Knoblauchzehen
	1-2 EL Honig
400 g	geschälte Tomaten (Dose)
	Pfeffer
	1-2 EL Tomatenmark
	Salz
	Olivenöl zum Braten
12	Schalotten
2 Zweige	Rosmarin
100 ml	trockener Rotwein
1 EL	geriebener Parmesan
3	Eigelbe
20 Blatt	Basilikum

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser in etwa 25 Min. gar kochen. Inzwischen die Auberginen waschen. Die Stielansätze entfernen und die Auberginen relativ grob würfeln. Die Würfel in zwei Etappen in reichlich Olivenöl 5 Min. anbraten. Salzen, mit je 100 ml Brühe ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen.

2. Schalotten und Knoblauch schälen und halbieren. 1 Zehe fein hacken. Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einer Gabel fein zerdrücken und auskühlen lassen.

3. Die Schalotten mit dem Rosmarin anbraten. 1 EL Honig und die halbierten Knoblauchzehen dazugeben, kurz karamellisieren lassen und mit Wein ablöschen. Auberginen, Tomaten und die restliche Brühe hinzufügen und leise köcheln lassen.

4. Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Die Kartoffeln mit gehacktem Knoblauch und Parmesan vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Eigelbe unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und ca. 40 kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. 1 Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Herzoginkartoffeln damit bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 15 Min. goldbraun backen.

5. Den Auberginentopf mit etwas Tomatenmark leicht abbinden und mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Basilikumblätter bis auf 4 Stück grob schneiden und unter den Eintopf ziehen. Auf tiefe Teller verteilen und mit den Herzoginkartoffeln und dem restlichen Basilikum als Deko servieren.