

Rezept

Vegane Auberginen-Piccata mit Kartoffel-Zitronen-Stampf

Ein Rezept von Vegane Auberginen-Piccata mit Kartoffel-Zitronen-Stampf, am 26.04.2024

Zutaten

2	große Auberginen		Salz
600 g	mehligkochende Kartoffeln	350 g	Pastinaken
100 g	Räuchertofu	1	kleine frische rote Chilischote
1	Zitrone	3-4 Stängel	glatte Petersilie, Thymian oder Oregano
5-6 EL	neutrales Pflanzenöl	100 g	vegane Margarine
300 ml	Pflanzensahne zum Kochen	1 Prise	Zucker (nach Belieben)
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 Prise	frisch geriebene Muskatnuss
200 g	Weizenmehl (Type 405 oder 550)	2 TL	Backpulver
1/2 TL	getrockneter Thymian		Weizenmehl zu Wenden

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 910 kcal

Zubereitung

1. Die Auberginen waschen und quer in 16 ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Salz bestreuen und zugedeckt 20 Min. Wasser ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln und Pastinaken schälen, grob würfeln und in reichlich Salzwasser in 15-20 Min. gar kochen.
2. Inzwischen den Räuchertofu quer in 16 Scheiben schneiden. Die Chili putzen, längs halbieren, die Samen und Scheidewände entfernen und die Chilihälften fein würfeln. Die Zitrone auspressen. Die Kräuter waschen, gut trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
3. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, den Tofu darin 30 Sek. pro Seite anbraten, herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen und mit einem scharfen Messer in jede waagrecht eine Tasche schneiden. Jeweils 1 Scheibe Räuchertofu hineinfüllen. Den Backofen auf 50° vorheizen.
4. Das Kartoffel-Pastinaken-Gemüse abgießen und mit Margarine und 100 ml Pflanzensahne mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Den Zitronensaft unterheben und den Stampf mit Salz, nach Belieben Zucker, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Stampf zugedeckt warm halten.
5. In einer Schüssel Mehl, übrige Pflanzensahne, 150 ml Wasser, 1 TL Salz, Backpulver, Chiliwürfel und Thymian zu einem glatten Ausbackteig verrühren.
6. Die gefüllten Auberginenscheiben in Mehl wenden und durch den Ausbackteig ziehen. Die Auberginenscheiben portionsweise in jeweils 1-2 EL Öl bei mittlerer Hitze in 3-4 Min. pro Seite goldbraun braten. Fertige Auberginen im Backofen warm halten. Den Stampf auf Teller verteilen, die Piccata dazugeben und mit den Kräuterblättchen garnieren. Dazu schmeckt glasierte Radicchio.