Überbackene, panierte Auberginen

Kross und knusprig

Auberginen sind aus der mediterranen Küche nicht wegzudenken.

Sie haben allerdings den Nachteil, dass sie ein sehr feste, harte Schale haben. Deswegen schält man sie für manche Zubereitungen besser vorher.

Außerdem haben sie auch die Eigenart, dass sie sich beim Braten in Öl in der Pfanne sehr stark mit dem Fett vollsaugen.

Bei dieser Zubereitung ist dies auch gar nicht abzuwenden, denn die Auberginen werden in Scheiben geschnitten, paniert und dann in der Fritteuse frittiert. Dort können sie sich gerne mit dem siedenden Fett vollsaugen.

Diese Zubereitung eignet sich gut als Vorspeise für ein mehrgängiges Menü.

Für 2 Personen

- 2 Auberginen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 6 EL Mehl
- 2 Eier
- 10 EL Paniermehl
- 200 g junger Gouda

Zubereitungszeit. Vorbereitungszeit 10 Min. | Zubereitungszeit 13 Min.

Lecker überbacken

Auberginen putzen. Längs in dicke Scheiben schneiden.

Auf jeweils beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Panierstraße aufbauen. Ein Teller mit Mehl, ein Teller mit verquirlten Eiern, ein Teller mit Paniermehl.

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Auberginenscheiben nacheinander auf jeder Seite durch Mehl, dann Ei, dann Paniermehl ziehen. Auf einen sehr großen Teller legen.

Auberginenscheiben in zwei Durchgängen in die Fritteuse geben und jeweils 3–4 Minuten kross frittieren.

Auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Gouda in dünne Scheiben schneiden.

Auberginenscheiben auf einen feuerfesten, großen Teller geben.

Mit den Goudascheiben belegen.

Unter der Grillschlange von Backofen oder Mikrowelle 10 Minuten überbacken.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Variation von Nem Phuong – vietnamesische Phoenix-Frühlingsrollen

Eine halbe Phoenix-Frühlingsrolle, aufgeschnitten in Scheiben

Im Fernsehen gesehen. Und sofort überlegt, sie nachzukochen. Leider habe ich kein originales Rezept. Bei Nem Phuong – auch Phoenix-Frühlingsrollen genannt – handelt es sich um eine berühmte vietnamesisch-kaiserliche Vorspeise, die früher für den Kaiser zubereitet wurde. In unseren Worten würde man es heute als Klassiker bezeichnen. Aber selbst nach längeren Recherchen fand ich nur eine vage Beschreibung, kein Rezept mit allen originalen Zutaten. Also kann ich es nur optisch „nachkochen“, wie es im Dokumentarfilm gezeigt wurde. Vermutlich fehlen gerade spezielle vietnamesische Gewürze. Und die verwendete Teriyaki-Sauce und der Szechuan-Pfeffer können auch gar nicht im Original dazugehören, denn ersteres ist japanisch und letzteres chinesisch. Aber, da mir ein Rezept fehlt, kann ich die Füllung für die Phoenix-Frühlingsrollen nur so zusammensetzen, wie es mir am geeignetsten erscheint und auf das zurückgreifen, was ich an Zutaten in der Küche habe. Die Vietnamesen mögen es mir verzeihen. Es ist daher auch nur eine Variation der Phoenix-Frühlingsrollen, keinesfalls das Original.

Der Pfiff an Nem Phuong ist, dass es keine kleinen Frühlingsrollen sind, die im Ganzen als Vorspeise gereicht werden, sondern „Mega-Frühlingsrollen“, die quer in dickere Scheiben geschnitten und dann serviert werden. Somit hat die Füllmasse pro Frühlingsrolle ein Gewicht von etwa 400–500 g, und der Clou dabei ist, dass eine längliche Frühlingszwiebel und 4–5 längliche (!) rote Chilischoten in Reihe in die Füllmasse eingearbeitet und mitgegart werden. Nach dem Zerschneiden in Scheiben werden somit die Querschnitte der Frühlingszwiebel und der Chilischoten im Ganzen sichtbar. Die Frühlingsrolle ist definitiv nur etwas für Genießer, die gerne scharf essen, denn zwei rote Chilischoten pro Person sind beim Essen schon sehr heftig.

Dass ich hier nicht das Originalrezept von Nem Phuong zubereite, sondern nur eine Variante, merke ich auch daran, dass mir die handwerklichen Fertigkeiten der Thai-Köchin und auch die entsprechenden vietnamesischen Küchengeräte aus dem Dokumentarfilm fehlen.

Das goldgelbe Omelett zuzubereiten ist kein Problem, auch nicht das Aufbringen der Füllmasse. Das Einwickeln in das Omelett, ohne dass es zerfällt, schon. Ohne Hilfsmittel geht dies nicht. Hier fehlen mir schon einmal die frischen Palmblätter, die die Thai-Köchin verwendet und die sich natürlich auch zum Dämpfen im Wasserbad hervorragend eignen. Küchengarn ist hier fehl am Platz, es zerschneidet das Omelett. Hilfreich kann hier Frischhalte- oder Alufolie sein. Aber so richtig zum anschließenden Dämpfen eignet sich das eigentlich nicht. Da müssen dann schon viele Löcher mit einem spitzen Messer in die Folie gestochen werden.

Und einen überdimensionierten „Dim-Sun-Dampfgarer“ aus Bambus für diese Mega-Frühlingsrollen, wie die Thai-Köchen ihn hat, habe ich natürlich auch nicht. Mein Dampfgarer ist viel zu klein, sogar der Dampftopf mit Gareinsatz ist zu klein, es bleibt mir nur übrig, meinen riesigen Bräter, der einen Rosteinsatz hat, für diesen Zweck zu verwenden.

Und last but not least – da ich mit dem Gericht keine Erfahrung habe – stellte sich heraus, dass das Omelett aus meiner mittelgroßen Pfanne für die zubereitete Füllmasse zu klein war. Es deckte die Füllmasse an den Enden des Strangs nicht komplett zu, sondern war im Durchmesser etwas zu klein. Künstlerpech. Man merkt schon, ich bin hier nicht in Vietnam.

Zutaten für eine Frühlingsrolle für 2 Personen:

Für die Füllung:

- 300 g Schweinehackfleisch
- 40 g Riesengarnelenschwänze
- 25 g Krabben
- 35 g gemischte Austernpilze (natur, gelb, orange)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 15 g Ingwer
- 1 länglich Frühlingszwiebel
- 4 rote, längliche Chilischoten
- 1 Ei

- 3 TL Teriyaki-Sauce
- 3 TL Fisch-Sauce
- 2 Cardamom-Kapseln
- 1 TL Szechuan-Pfeffer
- Zimt
- Muskat
- Salz
- etwa 50 frische Korianderblättchen

Für das Omelett:

- 2 Eier
- 2 Eigelb
- Salz
- weißer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit: 40 Min. | Garzeit 40 Min.

Die Füllmasse wird wie eine Farce für die Füllung einer Ente oder Gans zubereitet, also alle Zutaten werden kleingeschnitten und zusammen mit dem Hackfleisch mit dem Pürierstab fein gemixt. Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Pilze und Garnelen ebenfalls kleinschneiden. Alles zusammen mit dem Hackfleisch, den Krabben und das Ei in eine Höhe, schmale oder auch größere Rührschüssel geben und alles mit dem Pürierstab einige Minuten klein pürieren. Die Masse sollte sämig püriert sein wie eine Farce. Wenn jedoch noch das eine oder andere Zwiebel- oder Krabbenstückchen grob in der Masse ist, stört das nicht wesentlich, das wird beim Dampfgaren auch mitgegart.

Das Innere der Cardamom-Kapseln zusammen mit dem Szechuan-Pfeffer in einen Mörser geben und fein mörsern. Zusammen mit einer großen Prise Zimt und Muskat zu der Füllmasse geben. Mit Salz würzen. Teriyaki- und Fisch-Sauce hinzugeben. Den frischen Koriander kleinwiegen und ebenfalls hinzugeben. Dann alles zusammen gut vermischen und die Füllmasse probieren und abschmecken. Eine halbe Stunde zugedeckt in der Rührschüssel ziehen lassen, damit sich die Aromen besser verbinden.

In eine kleine Schüssel zwei Eier und zwei Eigelb geben. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Mit dem Schneebesen gut verquirlen. In einer mittelgroßen Pfanne Öl erhitzen, die Eiermasse hineingeben und damit den Boden der Pfanne komplett rund ausfüllen lassen. Auf einer Seite garen, dann wenden und auf der zweiten Seite fertig garen. Falls es Schwierigkeiten mit dem Wenden des zarten Omeletts gibt, kann man einen Trick anwenden, den ein Kollege von mir auch des öfteren benutzt. Dazu benötigt man den Deckel einer großen Pfanne. Das Omelett aus der Pfanne in den umgedrehten Deckel rutschen lassen, dann das Omelett leicht mit den Fingern im Deckel festhalten, den Deckel mit dem Omelett über der Pfanne mit dem heißen Öl wenden und das Omelett aus nicht zu großer Höhe hineinplumpsen lassen. Wenn das Omelett gegart ist, auf einem sehr großen

Schneidebrett Alufolie ausrollen und das Omelett darauf legen. Abkühlen lassen.

Die Frühlingszwiebel schälen und entsprechend des Durchmessers des Omeletts zurechtschneiden. Von den Chilischoten nur die grünen Stängel entfernen und sie ansonsten ganz lassen. Eine Hälfte der Füllmasse in einem dicken, etwa 4–5 cm breiten Strang in der Mitte des Omeletts längs auftragen. Längs in der linken Hälfte die Frühlingszwiebel etwas in die Füllmasse hineindrücken. Und in der rechten Hälfte die vier Chilischoten längs hintereinander folgend ebenfalls hineindrücken. Die zweite Hälfte der Füllmasse darüber verteilen und einen dicken Strang formen. Dabei darauf achten, dass die Füllmasse auch an den Seiten und den Enden des Strangs glatt gestrichen ist und gut schließt.

Mithilfe der Alufolie den rechten und den linken Teil des Omeletts hochdrücken und die Füllmasse damit einwickeln. Dann die Frühlingsrolle komplett mit der Alufolie einwickeln und an den Enden gut verschließen. Mit einem spitzen Messer, Zahnstocher oder ähnlichem die Alufolie von allen Seiten zahlreich einstechen, damit die Frühlingsrolle gut im Wasserbad garen kann.

Wasser in einem geeigneten Dampfgargerät zum Kochen bringen, die Frühlingsrolle auf den Einsatz legen und zugedeckt jeweils 15 Minuten auf beiden Seiten dampfgaren.

Herausnehmen, vorsichtig die Alufolie entfernen und die Frühlingsrolle mit einem großen, scharfen Messer in dickere Scheiben schneiden. Auf einem Teller anrichten und servieren.