

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2026** ▪
Finalgericht von Zora Klipp



**Auberginenschnitzel mit Kartoffelpüree, Caesar Salad
und frittierten Kapern**

Zutaten für zwei Personen

Für die Auberginenschnitzel:

2 Auberginen à ca. 200 g, mit Strunk
 2 Eier
 2 EL Butter
 Neutrales Pflanzenöl, zum Ausbacken
 100 g Panko
 4 EL Mehl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Auberginen im Ganzen 20 Minuten im Ofen backen, bis sie weich sind. Kurz abkühlen lassen, anschließend die Haut vorsichtig abziehen, den Strunk dabei an der Aubergine lassen, sonst verfällt sie.

Aubergine zwischen zwei Blätter Backpapier legen und vorsichtig plattieren. Anschließend von beiden Seiten salzen.

Eier trennen. Eigelbe für die Mayonnaise beiseitestellen. Die zwei Eiweiß leicht verquirlen. Auberginen zuerst im Mehl wenden, dann durch das Eiweiß ziehen und zuletzt in Panko panieren. Eine Pfanne mit reichlich Öl auf etwa 170 Grad erhitzen. Auberginen goldbraun ausbacken, dabei vorsichtig wenden. Zum Schluss eine große Flocke Butter dazu geben. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 120 ml Vollmilch
 50 g Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weichkochen und abgießen. Kurz ausdampfen lassen. Milch erwärmen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, anschließend die Butter unterrühren. Warme Milch schrittweise einarbeiten, bis eine glatte, cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für den Caesar Salad:

2 kleine Romana-Salate
 2 Sardellenfilets
 1 kleine Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Saft & Abrieb
 15 g Parmesan
 2 Eigelb, von oben
 1 TL Crème fraîche
 1 TL Worcestersauce
 1 TL Dijonsenf
 etwa 150 ml neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwei Eigelbe, Senf, 1-2 Spritzer Zitronensaft, Zitronenabrieb sowie Worcestersauce in einer Schüssel verrühren. Das Öl zunächst tropfenweise, dann in dünnem Strahl einarbeiten, bis eine stabile Emulsion entsteht. Knoblauch abziehen. Sardellen und Knoblauch sehr fein hacken und zu der Mayonnaise geben. Parmesan fein reiben und 1-2 Esslöffel sowie die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die äußeren Blätter des Salats abzupfen und anderweitig verarbeiten. Die feinen, hellgrünen Salatherzen waschen, trocknen und kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen.

Für die frittierten Kapern:

2 EL Kapern
Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Kapern sehr gut trocknen und in heißem Öl wenige Sekunden frittieren, bis sie aufspringen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Leicht salzen.

Für die Garnitur:

15 g Parmesan
1-2 Zweige Dill
5-6 Halme Schnittlauch

Parmesan in Späne hobeln oder reiben. Dill -und Schnittlauchspitzen zupfen.

Kartoffelpüree als Basis im Kreis auf den Teller verstreichen.
Auberginenschnitzel in der Mitte platzieren. Locker mit Caesar Salad belegen. Frittierte Kapern und Parmesan-Späne darüber verteilen. Mit Dill und Schnittlauch vollenden.

Zusatzzutaten von Luca:

*Butterschmalz, Paniermehl, weißer
Pfeffer*

Luca würzte die Aubergine mit weißem Pfeffer. Außerdem panierte er sie mit dem Paniermehl und verwendete zum Braten Butterschmalz.

Zusatzzutaten von Jacqueline:

keine

Jacqueline nutzte keine weiteren Zutaten.

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2026** ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Gedämpfte Miso-Aubergine

Zutaten für zwei Personen

Für die gedämpfte Miso-Aubergine:

2 Auberginen
 2 Knoblauchzehen
 1 Chilischote
 4 EL Sojasauce
 2 EL Agavendicksaft
 1 EL Misopaste
 Neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Die Auberginen schälen, den Strunk entfernen und längs halbieren. In einem Bambusdämpfer oder Siebeinsatz über leicht köchelndem Wasser etwa 15 Minuten dämpfen, bis das Fruchtfleisch weich ist.

Aus Sojasauce, Agavendicksaft und Misopaste eine glatte Marinade rühren. Knoblauch abziehen, fein reiben und unterrühren. Chilischote in feine Ringe schneiden und ebenfalls zur Marinade geben.

Die gedämpften Auberginen mit einem Messer einritzen und leicht auseinanderziehen. Etwas neutrales Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginen zuerst mit der Schnittfläche nach unten anbraten, bis sie Farbe bekommen, anschließend wenden. Marinade in die Pfanne geben und die Auberginen wiederholt damit übergießen. Kurz einkochen lassen, bis sie die Sauce gut aufgenommen haben, dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Auberginen im Sud ziehen lassen.

Für den Sushireis:

200 g Sushireis
 2 EL Mirin
 1 EL Agavendicksaft
 Salz, aus der Mühle

Reis in einem Sieb gründlich waschen, bis das Wasser klar ist.

Anschließend mit 230 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen lassen und danach bei niedriger Hitze mit geschlossenem Deckel nach Packungsanleitung gar ziehen lassen. Den fertigen Reis mit Mirin, Agavendicksaft und etwas Salz abschmecken und locker vermengen.

Für die Garnitur:

2 EL heller Sesam
 1 Stange Frühlingslauch

Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden.

- Den Sushireis auf Tellern anrichten, die Miso-Auberginen darauflegen und mit dem übrigen Sud beträufeln. Zum Schluss mit Frühlingszwiebeln und hellem Sesam bestreut servieren.