▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Juli 2020 ▪
ChampionsWeek ▪ "Zusatzgericht" von Johann Lafer

Johann Lafer

Auberginen-Piccata auf Spaghettini mit Paprikasauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Sauce:
1 rote Paprikaschote
½ kleine rote Chilischote
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
75 ml Sahne
125 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl
½ TL Zucker
¼ TL Safranfäden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Paprika waschen und Chili halbieren, entkernen und in Würfel schneiden.
Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit den Paprika- und Chilistückchen in heißem Olivenöl andünsten.
Das Ganze mit etwas Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Gemüsefond und Sahne angießen, Safran zufügen. Alles bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Danach die Sauce fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Kurz vor dem Servieren schaumig aufmixen und nochmals köcheln lassen.

Für die Aubergine:
1 Aubergine
25 g Parmesan
1 Ei
Pflanzenöl, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine waschen und in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Diese von beiden Seiten salzen und ca. 20 Minuten ruhen lassen. Parmesan reiben und mit dem Ei mischen. Auberginenscheiben mit einem Tuch trocken tupfen, pfeffern und in etwas Mehl wenden. Dann durch die Eier-Parmesan-Mischung ziehen und in heißem Pflanzenöl in einer großen Pfanne von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Spaghettini:
ca. 100 g Spaghettini
50 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Spaghettini in kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend abgießen, mit Olivenöl begießen und salzen.

Für die Garnitur:
2 Pimientos de Padron
1 Zweig Basilikum
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle

Pimientos in Öl braten und mit Salz bestreuen. Auberginenscheibe auf einen Teller setzen. Jeweils eine Portion Spaghettini mit einer Gabel aufdrehen und darauf setzen. Sauce nochmals schaumig aufmixen, um die Nudeln gießen, mit Basilikum und Pimientos garnieren, weitere gebackene Auberginen auf die Nudeln setzen und servieren.