▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. Juli 2019 ▪
Zusatzgericht von Cornelia Poletto

Sizilianische Auberginen-Caponata mit Garnelen und Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Caponata:
2 Auberginen
6 Stangen Staudensellerie
200 g Tomaten
50 g Pinienkerne
Tomatenessig
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Auberginen, Staudensellerie und Tomaten waschen. Auberginen von Enden befreien und in Scheiben schneiden. Scheiben in einen tiefen Teller geben, salzen und stehen lassen, sodass sie Wasser ziehen können. Staudensellerie ebenfalls von Enden befreien, Fäden ziehen und schälen. Anschließend in feine Scheiben schneiden. Auberginen etwas trockentupfen, mit Olivenöl beträufeln und in einer heißen Grillpfanne ohne Öl braten. Anschließend in Viertel schneiden. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und darin die Pinienkerne ebenfalls ohne Öl anrösten und in eine Schüssel geben. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den Staudensellerie darin schwenken. Staudensellerie, Auberginen und Pinienkerne in eine Schüssel geben. Tomaten waschen, abziehen und entkernen. Mit zu dem restlichen Gemüse geben und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Tomatenessig abschmecken.

Für die Garnelen:
8 Garnelen
2 Zweige Thymian
Salzflocken, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Braten

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen nach Belieben schälen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Knoblauch abziehen und andrücken. Beides in die heiße Pfanne geben und scharf anbraten. Thymianzweige dazugeben und mit Salzflocken abschmecken.

Für das Basilikum-Öl:
6 Zweige Basilikum
50 ml Olivenöl

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und in einem Mixer pürieren. In ein Sieb geben, mit Olivenöl übergießen und abtropfen lassen. Öl auffangen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Basilikumöl beträufeln und servieren.