Auberginen mit Garnelen

Kategorie: Vorspeise, warm

Rezept Nr.: 395

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Auberginen	2	Stück	groß
Petersilie	0,5	Bund	
Mehl	0		
Eier	2	Stück	
Semmelbrösel	0		
Schinken	0		
Garnelen	20	Stück	
Saubohnen	60	Gramm	Kerne netto
Tomaten	12	Stück	eingelegt, getrocknet
Olivenöl	0		
Thymian	0		
Karotte	0		
Schalotte	0		
Piment d'Espelette	0		oder Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Auberginen putzen. Aus dem Mittelteil der Auberginen 4 jeweils 1 mm starke Scheiben schneiden und beiseite stellen. Die übrigen Teile der Aubergine der länge nach in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Ptersilie hacken.

2. Garnelen schälen. Dabei die Köpfe abmachen, außer bei 4 Stück. Schalen und Köpfe aufheben. Darm entfernen.

3. Jeden Garnelenschwanz mit etwas dünn geschnittenem Schinken umwickeln.

4. Kleine Sauce herstellen: Die Garnelenschalen und Köpfe in etwas Olivenöl anbraten, etwas klein gewürfete Karotte, eine halbe, kleingehackte Knoblauchzehe und etwas Schalotte mit anbraten und mit einem Glas trockenen Weißwein aufgießen. Thymian zugeben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Piment d'Espelette (oder Cayenne-Pfeffer) abschmecken. Stark Reduzieren.

5. Die länglichen Auberginenscheiben in Mehl, dan in Ei und Semmelbrösel/Petersilienmischung wälzen und in einer beschichteten Pfanne braten. Die runden Scheiben entweder in Mehl wenden und mitbraten oder frittieren. Wenn man die Panade nicht mag, kann man die Auberginenscheiben aber nur in Mehl wenden und herausbacken.

6. Parallel die Garnelen kurz in Olivenöl braten.

7. Anrichten: Abwechselnd Auberginenstücke und Garnelenschwänze übereinanderschichten. Zuletzt die Garnele mit Kopf. Die runde Scheibe als Segel darauf setzen. Die Bohnen darüberstreuen und mit den Tomatenstücken garnieren. Ein kleines Saucenband angießen.

© ea für