

Martina & Moritz | Cordon bleu aus Auberginen mit Kräuter-Remoulade

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- 1 große oder 2 mittelgroße Auberginen
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Weißwein
- 1 EL Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Außerdem:

- 6 – 8 Scheiben Bergkäse
- 6 – 8 Scheiben gekochter Schinken
- 50 g Mehl
- 2 Eier
- ½ TL milder Paprika
- Semmelbrösel oder Panko
- Öl oder Schmalz zum Ausbacken
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Für die Kräuter-Remoulade:

- 1 Ei oder 2 Eigelbe
- 1 TL Senf
- Zitronensaft
- ½ TL Chilisoße oder 1 frische Chilischote
- 1 kleine Zwiebel oder Schalotte
- 1 – 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- 1 Spritzer Worcestershiresoße
- je 2 EL fein gewürfelte Kapern und Cornichons
- Schnittlauch
- Petersilie
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer

- eventuell 100 g Joghurt

Zubereitung:

Aubergine längs auf der Aufschnittmaschine oder dem Gurkenhobel in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Auberginenscheiben nebeneinander auf einem Blech verteilen, das mit Öl eingepinselt und mit Salz und Pfeffer bestreut

wurde, und auch auf der anderen Seite salzen sowie pfeffern und mit etwas Öl einpinseln.

Im auf 200 °C Heißluft vorgeheizten Ofen (220 °C Ober- und Unterhitze) ca. 10 Minuten backen, bis sie weich sind. Dann mit einer Mischung aus Weißwein, einem Löffel Öl und Zitronensaft einpinseln, um sie geschmeidig zu machen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Zwischen 2 Auberginenscheiben jeweils Käse, Schinken und nochmals 1 Scheibe Käse geben. Rundum so zuschneiden, dass nichts über den Auberginenrand hinausschaut. Die Schnitten in Mehl wenden, durch verquirltes Ei, das mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Muskat gut gewürzt wurde, ziehen und in Semmelbröseln wenden, bis sie davon gleichmäßig, aber dünn überzogen sind. Besonders knusprig wird es, wenn man Panko-Paniermehl verwendet.

In heißem Fett schwimmend goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier sorgsam abtropfen lassen.

Die Zutaten für die Remoulade sollten alle die gleiche Temperatur haben, Zimmer- oder Kühlschranktemperatur.

Ei bzw. Eigelbe, Senf, Zitronensaft, Salz, Chilisoße oder entkernte Chilischote, Zucker, Pfeffer, klein geschnittene Zwiebel, Knoblauch – alles einfach in den Mixer füllen. Mit dem Mixstab eintauchen und zunächst unter der Oberfläche mixen, bis sich alles innig verbunden hat. Dann den Stab hochziehen und aufschlagen, bis eine dicke Mayonnaise entstanden ist. Mit Worcestershiresoße abschmecken. Am Ende die Kapern, Cornichons und Kräuter – alles von Hand fein gehackt – unterrühren. Wer die Soße noch leichter haben möchte, fügt etwas Joghurt hinzu.

Tipp:

Die Remoulade wird fest und sehr dick, wenn man sie mit Eigelb ansetzt. Mit einem ganzen Ei gerät sie leichter und etwas dünnflüssiger.

Beilage:

Kartoffelsalat – uns ist er am liebsten aus frisch gekochten Kartoffeln, mit vielen Kräutern und einer in dünne Scheiben gehobelten Gurke, die den Salat schön saftig macht, sowie mit Essig und Öl.

Rezept: Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina und Moritz vom 27.12.2014

Episode: Leckere Häppchen zum Glas Sekt

