

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2021** ▪  
**Vegetarische Küche mit Björn Freitag**



Daniel Dohr

**Auberginen-Piccata mit Polenta, glaciertem Rosenkohl  
und Tomatenreduktion**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Piccata:**  
 1 große Aubergine  
 150 ml Sojamilch  
 150 g Kichererbsenmehl  
 Olivenöl, zum Ausbacken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Aubergine waschen, trockentupfen, in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden mit Salz und Pfeffer würzen.

Kichererbsenmehl mit Sojamilch zu einem glatten Teig verrühren. Aubergine durch die Masse ziehen und in heißem Olivenöl goldbraun ausbacken.

**Für die Polenta:**  
 200 g Polenta  
 1 Schalotte  
 50 g Butter  
 2 EL Crème fraîche  
 150 ml Gemüsefond  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, fein hacken und in Butter glasig anschwitzen. Mit Fond ablöschen und Crème fraîche unterrühren. Sud aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Polenta unter stetigem Rühren beifügen. Topf vom Herd nehmen und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Die Masse in Ringformen geben und ca. 1,5 cm dicke Bratlinge formen. Diese anschließend in Olivenöl anbraten.

**Für den Rosenkohl:**  
 250 g Rosenkohl  
 1 Knoblauchzehe  
 10 g Zucker  
 Trockener Weißwein, zum Ablöschen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohl säubern und in hauch dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Olivenöl erhitzen, Knoblauch kurz anrösten und Rosenkohl anschwitzen. Zucker hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Reduktion:**  
 500 ml passierte Tomaten  
 1 EL Balsamico-Essig  
 1 TL Zucker  
 1 Zweig Basilikum  
 1 Zweig Rosmarin  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin und Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Tomaten mit Essig und Rosmarin aufkochen und stark reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Basilikum fein schneiden und kurz vor dem Servieren dazugeben.

**Für die Garnitur:** Rosmarin abbrausen und trockenwedeln.  
Kleine Sprossen  
1 Stängel Rosmarin

Tomatenspiegel auf dem Teller verteilen. Abwechselnd zuerst die Polenta, dann die Aubergine und den Rosenkohl darauf schichten. Diesen Vorgang zwei Mal wiederholen. Das Gericht mit einem Rosmarinweig und Sprossen garnieren und servieren.