Parmigiana mit Aubergine

Die Bezeichnung Parmigiana bezieht sich auf das Einschichten von Gemüse in einem Gratin und hat keinen Bezug zum Parmesan-Käse. Das Rezept stammt aus der süditalienischen Küche und wird vorzugsweise lauwarm als Antipasto, aber auch als primo piatto serviert. Meist wird es, wie in diesem Rezept, mit Auberginen zubereitet: Parmigiana di melanzane. Aber auch Zucchini, Artischocken oder Spargel können verwendet werden. Vor dem Gratinieren wird das Gericht mit Paniermehl bestreut, das gibt eine feine, knusprige Kruste.

Zutaten (2 Vorspeisen, 1 Hauptgang)

1	grosse Aubergine
3dl	Passata di Pomodoro
1dl	Rotwein
1dl	Gemüsebouillon
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1El	Oregano getrocknet (oder Basilikum)
20g	geriebener Hartkäse (Parmesan)
40g	Schafbrie (oder ein anderer Weissschimmelkäse)
2El	Paniermehl
1dl	Olivenöl
	Salz und Pfeffer zum abschmecken
	Bratbutter

Zubereitung

Aubergine in 1cm dicke Scheiben schneiden und in einer Eisenpfanne ohne Öl oder Fett bei mittlerer Hitze anrösten bis sie dunkelbraune Spuren zeigen. Dabei sollten die Aubeginenscheiben öfters gewendet werden. Gut 20 Minuten dauert dies schon.

Das Salzen der aufgeschnittenen Aubergine, um ihr die Bitterstoffe zu entziehen, ist heutzutage bei den meisten Sorten nicht mehr nötig da diese neuen Züchtungen sehr wenig Bitterstoffe enthalten. Das Salzen bewirkt aber auch, dass die Aubergine beim Anbraten weniger Öl aufsaugt. In vielen Fällen, wie auch in diesem Rezept, können die Auberginen-Scheiben auch "trocken" geröstet werden, womit auch das "Ölproblem" gelöst wäre.

Tomatensauce

Zwiebel fein hacken und in Butter anschwitzen. Passata di Pomodoro und Rotwein zugeben. Fein gehackter Knoblauch und Oregano zugeben. Etwas einkochen lassen, dabei ab und zu rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Finish

Den Boden einer Gratinform dünn mit Tomatensauce bestreichen. 1 Lage Auberginenscheiben darauflegen. Tomtensauce darüber geben und Hartkäse darüber raspeln. Weitere Lagen Aubergine mit Sauce und Käse darauf legen. Mehr als 3 oder 4 sind aber nicht empfehlenswert. Zum Schluss Schafbrie in dünnen Scheiben darauflegen, nochmals etwas Tomatensauce darüber geben und schliesslich mit Paniermehl bestreuen, Mit etwas Olivenöl beträufeln.

Bei 180° in der Mitte des Ofen ca. 30 Minuten backen.

Auberginen ohne Fett anrösten

Zum Schluss mit Paniermehl bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und ab in den Ofen.