Polpette di melanzane - Auberginenbällchen auf Tomatensauce

Polpette werden in vielen Regionen Italiens zubereitet. Polpette di melanzane gehören aber eindeutig zur süditalienischen Küche. Die weichen Bällchen sind von einer feinen, knusprigen Hülle umgeben und, als kleines Extra, verbirgt sich in ihrem Kern ein kleines Stück geschmolzener Mozzarella. Sie schmecken als Fingerfood zum Aperò genausogut wie als Hauptspeise, angerichtet auf einer würzigen Tomatensauce. Sie können frittiert werden, so bleiben sie schön rund, aber auch mit weniger Öl in der Pfanne gebraten sind sie ein Genuss.

Zutaten (3 Portionen)

500g	Aubergine
70g	hartes Altbrot
40g	Parmesan gerieben
1Tl	Oregano getrocknet
1	Knoblauchzehe
1	Ei
40g	Mozzarella
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl
	Mehl
	Rapsöl

Tomatensauce:

2	kleine Tomaten (Piccadilly)
50g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
3dl	Passata di Pomodoro
1Tl	Herbes de Provençe
1	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer

Olivenöl

Zubereitung

Ofen auf 180° vorheizen.

Auberginen halbieren und ein paar Mal kreuzweise tief einschneiden, die Schnittflächen leicht salzen und mit Olivenöl einpinseln. Mit den Schnittflächen nach oben auf ein Blech legen und 45 Minuten im Ofen überbacken. Ausgetretener Saft abgiessen und die Aubergine auskühlen lassen.

Altbrot zu kleinen Würfeln schneiden und anschliessend portionenweise im Mörser zerstossen.

Fruchtfleisch aus der Schale herausschaben, klein hacken und in eine Schüssel geben. Brot, geriebener Käse, Oregano und Ei zugeben, Knoblauch dazupressen, gut vermischen mit Salz und Pfeffer würzen und 30 Minuten ziehen lassen. Falls die Masse zu weich ist, etwas Paniermehl untermischen.

Mozzarella zu kleinen Würfelchen schneiden.

Auberginenmasse mit nassen Händen zu knapp golfballgrossen Kugeln formen. Dazu die Masse auf der Handfläche zu einem Plätzchen formen, 2-3 Mozzarella-Würfelchen in die Mitte geben, Ränder darüber klappen und zu einer Kugel rollen. Polpette im Mehl wenden und auf einen leicht bemehlten Teller legen.

Rapsöl ca. 5mm tief in eine Bratpfanne giessen und bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Polpette portionenweise ringsum ca. 10 Minuten braten. Sie sollten recht knusprig werden. Polpette zum Entfetten auf ein Haushaltpapier legen. Die Polpette können gut im 60° heissen Ofen warmgehalten werden.

Tomatensauce:
Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch klein würfeln. Tomaten zu ca. 5mm grossen Würfeln schneiden.

Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch in Olivenöl dünsten, bis sie glasig ist. Tomaten zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Passata und Herbes de Provençe zugeben und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker abschmecken.

Tomatensauce zu einem Spiegel anrichten und die Polpette darauf legen.

PASSATA
DI POMODORO
OREGANO
ORIGAN
ORIGANO