

Parmigiana catanese

Vorspeise für 2 Personen



Zutaten :

1 Aubergine 8 – 10 cm Durchmesser

2 Mozzarella à ca. 125 gr

1 hartgekochtes Ei

1 mittelgrosse Tomate

Parmesan gerieben

Knoblauch

Olivenöl

Kochutensilien :

rechteckige Keramikform oder Reine ca. 20x30 cm

mittelgrosse Pfanne fuer die Auberginenscheiben und für die Tomatenwürfel

Schneidbrett

scharfes kleines Messer

scharfel grosses Messer

Zubereitung :

Schneide aus der Aubergine 12 ca. 5 mm dicke rechteckige Scheiben in der Grösse von ca. 6x8 cm (lege den Rest beiseite und verwende sie z.B. für eine Caponata – siehe Rezept). Trockne die Scheiben bei mittlerer Hitze ohne Öl oder Fett beidseitig in der Pfanne, bis sie ein wenig Goldfarbe bekommen.

Schneide den Mozzarella in ca. 3-5 mm dicke Scheiben.

Es sollen 4 Auberginenportionen mit je 3 Schichten werden. Träufle in die Form etwas Olivenöl und streue ein wenig Semmelbröseln hinein. Erhitze 4 Esslöffel Oliveoel und lass darin etwas Koblauch glasig werden.

Lege nun vier Auberginenscheiben in die Keramikform mit etwas Abstand nebeneinander. Streue Parmesan auf jede Scheibe, lege eine Scheibe Mozzarella darauf und streue nochmals Parmesan darüber. Träufle etwas von dem mit Knoblauch aromatisierten Olivenöl darüber, dann die nächste Auberginenscheibe darauf und wieder Parmesan und Mozzarella sowie Olivenöl. Nun kommt die oberste Scheibe darauf, ebenfalls mit Parmesan darüber. Zerschneide die Tomate in kleine Würfel und verteile sie auf den 4 Portionen.

Schneide das Ei in Scheiben und lege je eine davon auf die Tomaten.

Backe alles ca. 20 min bei 150 Grad (Heissluft) im Rohr.

Serviere je zwei Auberginenportionen auf jeden Teller und gib mit einem Löffel den gezogenen Saft aus der Keramikform darüber.

Attenzione :

Die Speise könnte auch den Namen “ Millefoglie catanese ” haben. Millefoglie heisst eigentlich Tausendblatt und ist auch eine Bezeichnung für Blätterteig. In diesem Fall eine liebevolle Phantasiebezeichnung und ein wenig so wie man in Catania Auberginen zubereitet.

Getränk :

Trockener Weisswein, oder ein frischer, junger Rotwein sind empfehlenswert.