



## Auberginen Cordon bleu mit Tuma

Auch mit dieser vegetarischen Variante kann man viele Cordon-bleu-Liebhaber\*innen überzeugen. Das behaupte ich einfach mal. Von ihrer Konsistenz her bietet sich die Aubergine für dieses Gericht gerade zu an und ist keineswegs nur Fleischersatz. Die gute Füllung mit reifem Taleggio, oder noch besser, dem exzellenten Tuma aus Willi Schmidts Städtlichäsi in Lichtensteig macht diesen abgewandelten Klassiker definitiv zu einem besonderen Genuss.

Mit einer tomatigen Gemüsesauce (Rezept von da) und gebratenem Couscous oder Reis gibt das ein gutbürgerliches Vegi-Menu.

### Zutaten (2 Portionen)

1/2 grosse runde Aubergine  
80g reifer Tuma, oder Taleggio  
1 Ei  
Mehl  
Paniermehl  
Kräutersalz  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl, Bratbutter  
2 Zitronenschnitze

### Zubereitung

Aubergine in ca. 1cm dicke Schieben schneiden, jeweils zwischen zwei Scheiben nicht ganz durchschneiden damit diese noch zusammenhalten. Beidseitig mit Salz bestreuen und 30 Minuten ziehen lassen, danach mit Haushaltspapier trocken tupfen.

Früher musste man den Auberginen mit dem Salzen Bitterstoffe entziehen. Bei den heutigen Sorten ist das nicht mehr nötig. Das Einsalzen löst aber Wasser im

Fruchtfleisch, dadurch saugt die Aubergine beim nachfolgenden Braten weniger Öl auf.

Die Rinde vom Tuma wegschneiden oder abschaben. Den weichen Käse in kleine Stücke schneiden. Das Ei mit einem kleinen Schluck Wasser verquirlen. Ein Drittel davon zum Tuma geben und mit einer Gabel gut "vermantschen".

Die Auberginenscheiben beiseitig peffern und in Olivenöl kurz und heiss anbraten. Auberginen aufklappen, leicht mit Kräutersalz würzen und mit der Käsemasse ca. 3-4mm dick belegen. Dabei ca. 5mm Rand frei lassen. Auberginen zuklappen und mit Mehl bestäuben, danach im Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden.

Auberginen Cordon bleu auf jeder Seite ca. 5 Minuten in Bratbutter bei kleiner Hitze langsam bräteln.

Den vorgekochten Couscous in etwas Bratbutter leicht bräteln. Die Gemüsesauce mit wenig Wasser verdünnen und aufwärmen.

Beim Anrichten das Cordon bleu mit einem Zitronenschnitt garnieren.





*Nicht ganz durchschneiden...*



*Gesalzene Aubergine trockenen*





*Tuma mit Ei "vermantscht"*



