



Aubergine mit Kartoffelschuppen und pikantem Joghurt-Dip

Mit zwei Tricks lassen sich dünn gehobelte Kartoffelchips sehr gut auf die Auberginenscheiben "aufkleben": Die Kartoffel wird vorab in 70 bis 75° Grad heissem Wasser vorgegart. Das löst die Stärke und die Kartoffel ist nach dem Hobeln nicht mehr nass, sondern trocken und klebrig, aber immer noch fast roh. Als zweite Massnahme werden die Auberginenscheiben mit Kartoffelmehl bestäubt und mit Eiweiss bestrichen - das ist der Haftgrund für die gehobelten Kartoffelscheiben. So lassen sich die belegten Augerginenscheiben gut braten und auch wenden, ohne dass sich die dünnen Kartoffelchips ablösen. Die weiche Aubergine kommt so zu einem schönen, knusprigen Deckel.

Die scharfe Paprikaschote brennt pur ganz schön auf der Zunge, Joghurt bändigt diese Schärfe. Der Dip wird zwar pikant aber überfordert sensible Gaumen nicht. Türkisches Joghurt ist meist mit Rahm angereichert und darum sehr sämig, eine gute Wahl für einen guten Dip.

Zutaten (1 Portion)

2 Scheiben Aubergine
1 Kartoffel ca. 120g
1 Eiweiss
1/2Tl Kartoffelstärkemehl
 Salz

Joghurt-Dip

100g Türkisches Joghurt nature
1 Paprikaschote scharf
 Salz
 Lattich

Zubereitung

Zuerst den Joghurt-Dip zubereiten, damit er gut durchziehen kann:

Paprikaschote längs halbieren, Kerne und helle Häutchen entfernen (diese sind sehr scharf). Schote in schmale Streifen schneiden und klein würfeln. Mit dem Joghurt vermischen, salzen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Kartoffeln in 70 bis 75° heissem Wasser 30 Minuten vorgaren. Danach in kaltem Wasser abkühlen lassen. Mit dieser Methode löst sich die Kartoffelstärke und die Kartoffeln laufen nach dem Aufschneiden kaum an. Die geschälte Kartoffel fühlt sich nach dieser Behandlung sehr klebrig an.

Aubergine in 2 etwa 1cm dicke Scheiben schneiden. Beidseitig salzen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Danach mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit dieser Vorbehandlung saugen die Auberginenscheiben beim Braten weniger Öl auf.

Auberginenscheiben mit durch ein Sieb mit Kartoffelstärkemehl bestäuben. Überschüssiges Mehl mit einem Pinsel wegputzen. Nach ca. 10 Minuten mit Eiweiss einpinseln.

Kartoffel zu ca. 2mm dicken Chips hobeln.

Auberginenscheiben schuppenartig mit den Kartoffelchips belegen. Und zum Schluss mit Eiweiss bestreichen. 10 Minuten ruhen lassen.

Belegte Auberginenscheiben mit der Kartoffelseite nach unten in nicht zu knapp Olivenöl 15 Minuten sanft bräteln lassen. Wenden und weitere 8 Minuten bräteln.

Überzählige Kartoffelchips, salzen und mitbraten.

Lattich zu einem Nestchen anrichten, Joghurt-Dip daraufgeben. Auberginenscheiben dazulegen.



