Auberginen-Tätschli mit Tomaten-Kartoffelsalat

Für die einen ist die Aubergine die Königin der Sommergemüse, andere stehen ihr eher skeptisch gegenüber. Vielleicht lässt sich mit diesem Rezept manch eine Auberginen-Skeptikerin für die Aubergine und die Vielfalt mit der sich diese Frucht zubereiten lässt begeistern. Nach diesem Rezept wird die Aubergine zwar arg strapaziert: Zuerst wird sie im heissen Ofen weichgegart, danach zu Mus zerdrückt und reichlich gewürzt, unter anderem mit getrockneten und eingelegten Tomaten. Daraus werden Täschli geformt, diese paniert und in Olivenöl gemächlich gebraten. Das gibt weiche und würzige Tätschli mit einer knusprigen Hülle.

Die Skeptik gegenüber der Auberigne beruht auf dem bitteren Beigeschmack älterer Sorten, heutige Auberignensorten sind aber kaum mehr bitter. Das früher übliche Entziehen der Bitterstoffe mittels Salz erübrigt sich daher.

Dazu ein einfacher Tomaten-Kartoffelsalat mit reichlich Gemüsezwiebel. Die grosse Gemüsezwiebel ist recht mild und kann eben wie ein Gemüse gegessen werden.

Zutaten

1	Aubergine, ca. 250g
30g	Altbrot
2-3	eingelegte Tomaten
1	kleiner Zweig frischer Rosmarin
1	kleine handvoll Petersilie
1	Knoblauchzehe
1-2	Spritzer Zitronensaft
1	Ei
	Paniermehl
1Tl	Pul biber oder süsser Paprika
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

```
Tomaten-Kartoffelsalat:
5-6    Datteltomaten
1      festkochende Kartoffel ca. 150g
1/3    Gemüsezwiebel ca. 100g
3El    Sonnenblumenöl
2El    weisser Balsamico
1/2    handvoll glatte Petersilie
       Salz und Pfeffer
```

Zubereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Stiel der Aubergine wegschneiden und die Haut ringsum mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen (ca. 20 mal). Aubergine auf ein Backblech legen und für 45-50 Minuten im unteren Drittel in den Ofen schieben.

Altbrot in kleine Würfel schneiden und in möglichst wenig Wasser einlegen. Brot mit einer Gabel leicht ins Wasser drücken. Ziehen lassen bis die Aubergine gar ist.

Aubergine aus dem Ofen nehmen und noch ganz heiss längs vierteln, damit sie ausdampfen kann. Sobald sie nur noch lauwarm ist, das Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben, in eine Schüssel geben und mit einer Gabel gut zerstossen. Altbrot ausdrücken und zugeben. Tomaten, Rosmarin und Petersilie hacken und zugeben. Knoblauchzehe dazupressen. Pul biber und Zitronsaft zugeben. Das Ei verquirlen und gut die Hälfte zugeben, die andere Hälfte für die Panade beiseite stellen.

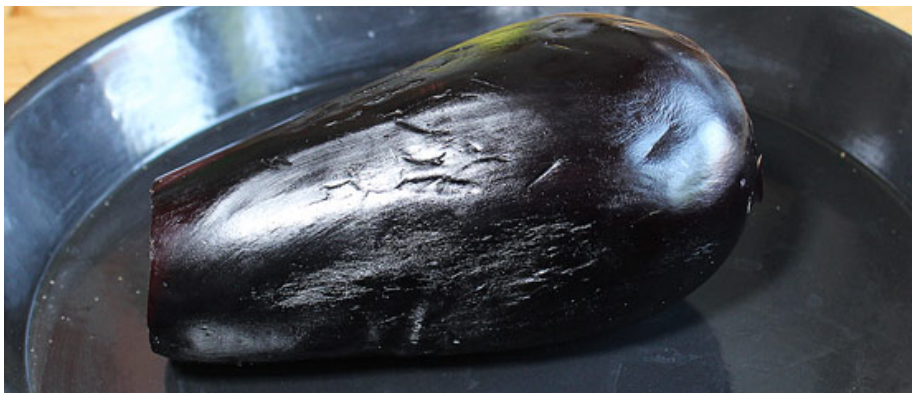
Die Masse sehr gut vermischen, soviel Paniermehl zugeben bis sich die Masse gut formen lässt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nochmals gut vermischen und 15 Minuten stehen lassen.

Masse von Hand zu kompakten Kugeln formen und danach leicht flach drücken. Zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden.

Nicht zu knapp Olivenöl in einer Bratpfanne mässig erhitzen. Tätschlis zugeben und auf jeder Seite ca. 5 Minuten bräteln.

Tomaten-Kartoffelsalat (2 Portionen):
Kartoffel mit der Schale in Salzwasser knapp weichkochen und auskühlen lassen. Schälen und zu etwa 1,5cm grossen Würfeln schneiden. Tomaten und Gemüsezwiebel zu etwa gleich grossen Stücken schneiden. Petersilie eher grob hacken.

Sonnenblumenöl und Balsamico vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten, Kartoffel und Petersilie zugeben und vermischen. Vor dem Servieren 15 Minuten ziehen lassen.



Aubergine eingestochen (ca. 20 mal, gut verteilt)

Aubergine ausdampfen lassen

Tätschlimasse gut verknetet

VOLG
Sonnenblumenöl
Huile de tournesol
BALSAMICO
BIANCO