Aubergine "Turkish Orange" auf Tomaten-Pecoretta-Vinaigrette

Auf den ersten Moment sehen sie mit ihrer rot-orangen Farbe aus wie Tomaten, doch es sind Auberginen. Die kleine Auberginensorte kennt man in Italien als Melanzane rossa. Sie zeichnen sich mit kräftigem Geschmack aus, der auch ein wenig an Peperoni erinnert und sie sind sehr zart im Biss.

Provençalisch gewürzt, im Ofen überbacken und auf einer Tomaten-Pecoretta-Vinaigrette angerichtet sind sie nicht nur eine feine Vorspeise, das einfache, aber delikate Gericht ist auch als Hauptgang ein Genuss.

Pecoretta ist ein sehr guter Schafmilchkäse vom Typ Feta, produziert wird er von der Schafmilchkäserei Koster in Wald ZH.

Zutaten (1 Hauptspeise)

3	Auberginen "Turkish Orange", ca. 240g
1	Knoblauchzehe
1El	Paniermehl
2-3El	Olivenöl
1Tl	Herbes de provençe
	Salz und Pfeffer

Vinaigrette:

1	Tomate, ca. 100g
100g	Pecoretta
1/2	handvoll glatte Petersilie
2El	Olivenöl
1El	weisser Balsamico
	Salz und Pfeffer

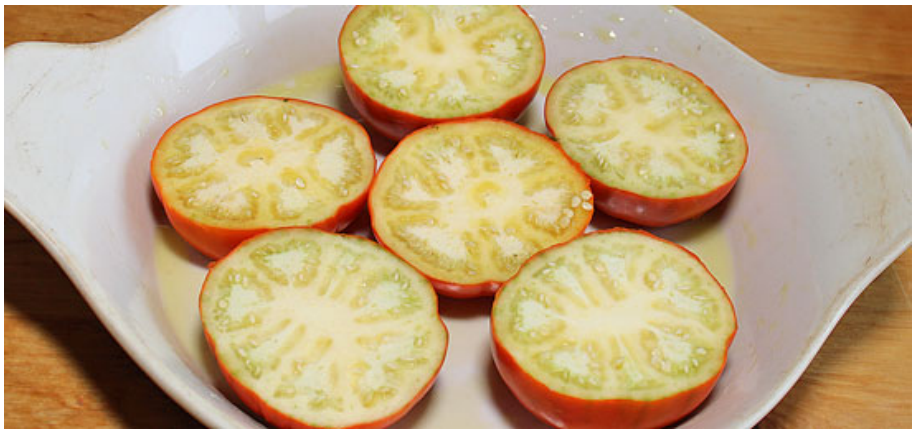
Zubereitung

Vinaigrette:
Tomate und Pecoretta klein würfeln, Petersilie hacken. Mit dem Balsamico und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas ziehen lassen.

Auberginen:
Herbes de provençe, Paniermehl und 2El Olivenöl miteinander vermischen. Koblauchzehe dazupressen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Gratinform mit dem restlichen Olivenöl einpinseln. Auberginen halbieren, Fruchtböden leicht flach schneiden. Auberginen in die Gratinform legen und mit dem Würzöl bestreichen, Ev. mit etwas Olivenöl beträufeln.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten überbacken.

Auberginen auf der Vinaigrette anrichten. Toastbrot dazu servieren.

Links die Tomate, rechts die Auberginen