

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 29. Oktober 2024** ▪
ChampionsWeek ▪ **"Mein Gemüsestar" mit Robin Pietsch**



Marina Engelhardt

Aubergine: Spaghetti-Nester mit Auberginen-Creme, gerösteter Aubergine und knuspriger Auberginenschale

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier
140 g Semola
60 g Mehl + Mehl, zum Ausrollen
2 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und ruhen lassen. Teig ausrollen und zu Spaghetti schneiden. Im Kochtopf mit gesalzenem Wasser 2-3 Minuten kochen. Garflüssigkeit aufheben.

Für die Auberginen-Creme:

250 g Aubergine
1 Knoblauchzehe
20 g Parmesan
15 g gemahlene Mandeln, blanchiert
¼ Bund Basilikum
10 g Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aubergine schälen und Schale beiseitelegen. Parmesan zerkleinern. Knoblauch abziehen, durch die Knoblauchpresse drücken und im Öl in einer Pfanne dünsten. Aubergine und Salz zugeben und dünsten. Auberginen-Mischung mit Mandeln, zerkleinerten Parmesan, Basilikum und 70 ml Nudelwasser in einen hohen Behälter geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die geröstete Aubergine:

2 Auberginen
1 kleine Knoblauchzehe
10 g Sardellenfilets, abgetropft
1 TL Weißweinessig
1 Zweig Oregano
2 Zweige Petersilie
3 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Auberginen quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und mit Öl bestreichen. In einer Grillpfanne grillen. Sardellen fein hacken, mit Essig, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren, Öl zugeben und mit einem Schneebesen glatrühren. Gegrillte Auberginen mit dem Dressing und Oreganoblättern durchmischen und mit Petersilie garnieren.

Für die knusprige Auberginenschale:

Auberginenschale, von oben
Öl, zum Frittieren

Auberginenschale in Streifen schneiden und in der Pfanne in Öl knusprig braten bzw. frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne rösten und als Garnitur verwenden.

Einen Esslöffel Creme mittig auf den Tellern verteilen. Nudeln zu der Creme geben und mit einer großen Gabel aufdrehen, auf den Tellern als Nest auf der Creme platzieren. Geröstete Aubergine daneben platzieren. Pinienkerne drüberstreuen, mit Auberginenschalen-Chips garnieren und servieren.