

Typ: Gemüse

Quelle: Ottolengi: Flavour, S. 156

Bemerkungen: Wenn Sie Melanzane alle Parmigiana mögen: Hier kommt der italienische Klassiker in Gestalt von Klößchen daher - wunderbar üppig, aber zugleich unglaublich leicht. Die Sauce können Sie im Voraus zubereiten, sie hält sich im Kühlschrank bis zu 3 Tage, im Gefrierfach 1 Monat. Die Masse für die Klößchen lässt sich ein paar Stunden im Voraus machen und dann kalt stellen. Dann muss man nur noch die Klößchen formen und braten. Dazu passen Spaghetti, Reis oder sautiertes Blattgemüse.

Zutaten: 90 g frische Semmelbrösel, am besten aus hellem Sauerteigbrot (2-3 Scheiben)
4 Auberginen, in 2,5cm große Würfel geschnitten (1 kg)
150 ml Olivenöl, plus mehr zum Formen
100 g Ricotta
75 g Parmesan, gerieben, plus mehr zum Servieren
10 g Petersilie, fein gehackt
1 Ei
1 Eigelb
1½ EL Mehl
6 Knoblauchzehen, zerdrückt
15g Basilikumblätter, grob gehackt
1½ Dosen Eiertomaten (à 400g), der Inhalt glatt püriert
1½ TL Tomatenmark
1½ TL Zucker
¼ TL Chiliflocken
¾ TL Paprikapulver
2 TL Oregano, fein gehackt
45 g entsteinte Kalamata-Oliven, grob zerteilt
Salz und schwarzer Pfeffer

Rezept:

1. Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Die Brösel auf einem Backblech verteilen und 12 Minuten rösten, bis sie hellbraun sind (WG: geht auch in der Pfanne.). Zum Abkühlen beiseitestellen, die Ofentemperatur auf 220°C (Umluft) erhöhen.
2. Die Auberginen auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech geben. Mit 75 mL Öl, ½ TL Salz und einer kräftigen Prise Pfeffer durchheben und verteilen. 30 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind; nach der Hälfte der Zeit wenden.
3. Die Auberginen zu einem stückigen Püree hacken (WG: Pürierstab, kurz). In eine Schüssel geben und für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Danach Ricotta, Parmesan, Petersilie, Ei, Eigelb, Mehl, Brösel, ein Drittel des Knoblauchs, 10 g Basilikum, ¼ TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer dazugeben. Alles gut mischen, dann mit eingölten Händen aus der Masse 16 golfballgroße Kugeln (à etwa 55 g) formen und gut zusammendrücken.
4. In einer großen beschichteten Pfanne 2 EL Öl bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Die Hälfte der Klößchen darin 2-3 Minuten braten, bis sie rundherum goldbraun sind. Für die zweite Portion noch 1 EL Öl in die Pfanne geben. Die Klößchen auf einem Teller beiseitestellen.

5. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Die restlichen 2 EL Öl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Den restlichen Knoblauch darin 1 Minute braten, bis er duftet. Dosentomaten, Tomatenmark, Zucker, Chiliflocken, Paprikapulver, Oregano, 1 TL Salz und 1 kräftige Prise Pfeffer hinzufügen. Alles 8 Minuten kochen lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist, dabei gelegentlich durchrühren. 400 mL Wasser angießen. Die Sauce wieder zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze weitere 10 Minuten köcheln lassen.

6. Die Sauce in eine ofenfeste Form (etwa 28 x 18 cm) gießen. Die Klößchen hineingeben und 20 Minuten backen, bis die Sauce Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen, mit den Oliven, dem restlichen Basilikum und geriebenen Parmesan bestreuen und servieren.