

Auberginenscheiben im Backteig mit Ziegenkäse und Walnüssen



Zutaten für 6-7 Stück:

1 mittelgroße Aubergine
1/2 Rolle Ziegenkäse
7 Walnüsse
6-7 Eierlöffel Wildpreiselbeeren

Backteig:

150 g Mehl
2 Msp Salz
175 ml eisgekühltes Bier
(Helles)

Besondere Hilfsmittel (für das Frittieren im Topf):

geeignetes Thermometer

1. Für den Backteig Mehl, Salz und Bier verrühren, bis der Teig die Konsistenz eines Crêpeteigs hat. Teig 30 Minuten ruhen lassen.
2. Aubergine schälen und schräg in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten kräftig salzen und 15 min ziehen lassen. Dann die Scheiben mit Küchentüchern trocknen.
3. Fritteuse auf 170 °C vorheizen. Alternativ können erfahrene Köche auch im Topf frittieren. Frittieren außerhalb einer temperaturgesteuerten Fritteuse ist immer mit Risiko verbunden, Topf stets im Auge behalten.
4. Jede Auberginenscheibe einzeln in dem Teig

wenden, abtropfen lassen und sofort in das heiße Fett geben. Damit die Teighülle nicht verletzt wird, Auberginenscheiben mit einem Löffel wenden. Wenn sie goldgelb sind, das dauert ca. 3-4 min, mit einem Schaumlöffel entnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Jeweils nur 2-3 Scheiben gleichzeitig frittieren.
5. Frittierte Auberginenscheiben mit 1-2 Scheiben Ziegenkäse belegen. Auf Backpapier im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200° oder mit dem Grill überbacken, bis der Käse halb zerlaufen ist. Dann etwas Wildpreiselbeeren und 4-6 Walnusshälften

darauf verteilen. Noch warm servieren.

Hinweise:

Frisches Frittieröl verwenden, sonst kommt der feine Auberginengeschmack nicht zur Geltung.

Anstelle von Ziegenkäse kann man auch anderen Weichkäse verwenden.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, Tapas, vegetarisch, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023