



hr1-DOLCE VITA

**André Großfeld**

## **Gebackener Ziegenfrischkäse auf eingelegter Aubergine mit Minze und Balsamico**

### **ZUTATEN:**

#### Gebackener Ziegenfrischkäse:

400 g Ziegenfrischkäse trocken  
100 g Schmand  
50 g Honig  
100 g Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer, Trüffelöl, Zitrone

#### Eingelegte Aubergine:

4 Auberginen  
100 ml Geflügelfond  
50 ml Balsamico  
50 g Honig  
200 ml Olivenöl  
100 g Minze  
Salz, Zucker, Pfeffer

#### Teig zum Ausbacken:

250 g Mehl  
125 ml Weißwein  
3 Eier  
Salz, Pfeffer, Zitrone, Olivenöl

### **ZUBEREITUNG**

#### Eingelegte Aubergine:

Die Auberginen schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben von beiden Seiten mit Salz würzen und auf ein Küchenkrepp legen. Durch das Salz verliert die Aubergine Flüssigkeit und lässt sich dann besser Braten.

Für die Marinade: Balsamico aufkochen, und um ein Drittel reduzieren lassen. Dann den Geflügelfond hinzugeben und um ein Drittel reduzieren. Jetzt den Fond vom Herd nehmen und den Honig und das Olivenöl einrühren. Nun legen wir die Minze in die lauwarme Marinade und würzen das Ganze mit Salz, Zucker und Pfeffer.

Nun braten wir die Auberginen von beiden Seiten goldbraun an und legen diese in die Marinade.

#### Ziegenfrischkäse:

Den Ziegenfrischkäse mit dem Schmand, Honig und den Gewürzen gut vermischen. Aus der abgeschmeckten Masse eiskugelgroße Bällchen formen und in den Semmelbröseln wälzen. Die Kugeln kaltstellen.

#### Der Teig zum Ausbacken:

Mehl, Weißwein, Eier und Gewürze zu einem glatten Teig rühren. Jetzt die Bällchen durch den Teig ziehen und in heißem Fett goldbraun ausbacken.

Nun die Auberginen schön auf einem Teller anrichten und den gebackenen Ziegenfrischkäse darauf mittig anrichten und servieren.