



Und so sieht sie aus, die Parmigiana von Spitzenkoch Simon Petutschnig.

**P**armigiana di Melanzane“ nennen die Italiener dieses Gericht. Ein echter Klassiker. Und ich liebe diese guten, alten, traditionell heiß geliebten Speisen. Auch wenn Sie Gäste haben, können Sie damit rein gar nichts falsch machen. Denn es gibt fast niemanden, der sie nicht mag. Dieser Auberginen-Auflauf ist dazu leicht und vegetarisch. Wer doch etwas „Tierisches“ dabei haben möchte, kann zum Beispiel zur Sobrassada greifen, der



würzigen, mallorquinischen Paprikastreichwurst. Sie verträgt sich ganz ausgezeichnet mit den restlichen Zutaten, und die Kombi ist köstlich.

Ob Sie sich bei der Tomatensauce für eingelegte oder passierte Tomaten entscheiden, bleibt Ihnen überlassen. Es funktioniert natürlich mit beiden. Eingelegte Paradeiser machen etwas mehr

## Genuss schichtweise: Auberginen-Auflauf

Ein wunderbares Sommer-Gericht ist die „Parmigiana di Melanzane“

Arbeit: Man muss sie eben noch zerkleinern, bevor sie im Topf landen. Den Oregano können Sie in der getrockneten oder frischen Variante verwenden. Ich persönlich bin natürlich ein Frische-Fan, wie Sie sich denken können. Aber man muss

sich das Leben auch nicht unnötig kompliziert machen, wenn man zu Hause gerade keine Oreganopflanze im Haus oder Garten hat. Wenn Sie Zweige nehmen, können Sie sie ruhig in Gänze zu der Sauce geben, also mit Stiel und Blättern – und

sie nach dem Kochen dann wieder herausnehmen.

Manche erschrecken ja, wenn sie lesen, dass die Tomatensauce zwei Stunden lang einköcheln soll. Aber: „Gut Ding braucht Weile“! Das rote Sößchen wird einfach

viel aromatischer, wenn man ihm mehr als nur eine halbe Stunde Zeit gibt. Man kann natürlich auch auf 30 Minuten setzen, aber am Ende schmeckt man doch den Unterschied. Ich jedenfalls halte es wie meine Mama in Kärnten, eine

sehr gute Köchin. Sie hat ihre Tomatensauce (zum Fingerlecken gut!) immer mit viel Zeit und Liebe zubereitet. Das nehme ich mir zum Vorbild! Wichtig ist dabei nur, dass die Sauce abgedeckt ist, während sie vor sich hin simmert. Dann nämlich tropft zumindest das Kondenswasser zurück in den Topf, und die Flüssigkeit verkocht nicht so schnell.

Den Auberginen-Auflauf schichten Sie auf wie eine Lasagne, immer eine Zutat nach der anderen. Sie können zwei „Runden“ drehen, drei oder sogar vier. Das hängt von der Größe der Form ab. Wenn Sie Pinienkerne mögen, können Sie auch ein paar geröstete Kerne dazwischen streuen. Manchmal mische ich sogar noch etwas Pecorino darunter. Besonders lecker wird's übrigens, wenn dieser getrüffelt ist. Wer mag, gibt zum Schluss etwas Cayenne- oder Jamaica-Pfeffer als aromatisches i-Tüpfelchen darüber. Kurzum: Das Gericht ist ein sehr schmackhafter Snack. Und mit Pasta zusammen wird es zu einem köstlichen Hauptgericht.

Simon Petutschnig kocht im Fera Restaurant & Bar in Palma (C./ Concepció 4)

### UND SO WIRD'S GEMACHT

#### Zutaten 4 Personen:

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl  
500 g Tomaten, passiert oder eingelegt  
Salz, Pfeffer  
Prise Zucker  
1 Lorbeerblatt  
3 Zweige frischer Oregano  
1 Handvoll Basilikum  
3-4 Auberginen  
Mehl  
300 g Parmesan  
350 g Mozzarella  
Für die Deko bieten sich z.B. an: Cherry-Tomaten, Burrata, Kräuter (Basilikum, Thymian, Oregano oder Majoran), Parmesan-Cracker

#### Zubereitung:

Man beginnt mit der Tomatensauce. Zwiebel und Knoblauch schälen, so klein wie möglich schneiden, in Öl anschwitzen, Tomaten hinzufügen. Dann folgen Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Lorbeerblatt, Oregano. Das Ganze auf kleiner Flamme zugedeckt zirka 2 Stunden köcheln lassen. Während der letzten 20 Minuten einen Teil des zerkleinerten Basilikums mitkochen. Gelegentlich umrühren. Auberginen waschen, abtupfen, Spitzen abtrennen, in fingerdicke Scheiben schneiden (längs oder quer). Vorder- und Rückseite mit Salz

bestreuen, bei Zimmertemperatur eine Stunde ziehen lassen. Auberginen mit Küchenpapier wieder gut abtupfen. Reichlich Öl in einem Topf oder einer Pfanne erhitzen, Auberginen in Mehl wälzen, bei 160-180 Grad frittieren. Parmesan fein reiben. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Auflaufform mit Öl einpinseln, schichtweise zunächst die Auberginen hineinlegen, dann nacheinander etwas Tomatensauce, Basilikum, Mozzarella darauf geben, pfeffern, Parmesan darüber streuen. Das Ganze solange wiederholen,

bis alle Zutaten in der Form sind. In den Ofen schieben, bei 200 Grad zirka 35 bis 50 Minuten garen. Vor dem Servieren das Gericht mit etwas Olivenöl beträufeln und zum Beispiel mit Parmesan-Crackern krönen. Dafür Ofenblech mit Backpapier auslegen, Parmesan darauf streuen, 4 Minuten bei 140 Grad backen, aus dem Ofen holen, abkühlen lassen, knusprige Cracker herausbrechen und auf dem Auflauf anrichten. Wenn Sie das Gericht noch leichter haben möchten, frittieren Sie die Auberginen nicht in Öl, sondern grillen sie.