

Auberginen-Schnitzel mit Pflaumen-Kompott

 happy-mahlzeit.com/2019/09/01/auberginen-schnitzel-mit-pflaumen-kompott/

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- 150g Pflaumen
- 150g Panko
- 1/2 TL Korianderkörner
- 1 EL Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 3cl Madeira
- Pflanzenöl
- 2 EL Mehl

Zubereitung:

Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Pflaumen entkernen und vierteln. Die Korianderkörner zerdrücken. Die Zwiebel abziehen und die Hälfte in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Anschließend das Ganze zu dem Zucker in den Topf geben. Eine Prise Salz hinzufügen und mit Madeira ablöschen. Auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das Ei in eine Schüssel geben und aufschlagen. Die Aubergine in Scheiben schneiden, mehlieren, im Ei und anschließend im Panko wenden und panieren. Nun in die Pfanne geben und goldbraun braten. Abschließend aus der Pfanne nehmen und noch einmal nachsalzen.

Die Auberginen-Schnitzel auf Tellern anrichten und mit dem Pflaumen-Kompott servieren.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 5.9.211