

**Kochen****Ludwig Heer****Montag, 29.07.2024****Auberginen-Auflauf mit Melonen-Fenchel-Salat****Für 4 Personen****Für die Auberginen**

1 Aubergine, groß  
1 Stiel Majoran  
100 g Sahne  
4 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl (Type 405)  
100 g Semmelbrösel  
etwas Pfeffer  
etwas Salz  
4 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl  
100 g eingelegte Paprika (in Öl, abgetropft)  
200 g stückige Tomaten (aus der Dose)  
etwas Zucker  
3 EL Olivenöl  
20 g Emmentaler (frisch geraspelt)  
20 g Parmesan (frisch gerieben)

**Für den Salat**

2 Biolimetten oder Biozitronen  
400 g Wassermelone  
etwas Zucker  
etwas Pfeffer  
etwas Salz  
1 Fenchelknolle  
2 Knoblauchzehen  
2 Schalotten  
40 g Ingwer  
1 TL Chiliflocken  
2 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl  
2 EL Olivenöl, nach Belieben oder 2 EL mehr Rapsöl verwenden

**Außerdem**

1 Topf Basilikum  
1 große oder 4 kleine ofenfeste Formen  
Öl für die Form(en)

**Zubereitung**

1. Die Aubergine abbrausen, tocknen und den Stielansatz entfernen. Aubergine der Länge nach in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden. Majoranblättchen abzupfen und hacken.
2. Sahne, Majoran und 2 Eier in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verquirlen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und beiseitestellen.
3. Restliche 2 Eier in einem tiefen Teller mit der Gabel verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen Teller geben.
4. Auberginenscheiben auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen und wie ein Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei und abschließend in den Semmelbröseln wenden.
5. In einer großen Pfanne 2 EL Öl erhitzen, Auberginenscheiben darin bei mittlerer Hitze portionsweise auf beiden Seiten, ca. 2-3 Minuten goldbraun braten, dabei das restliche Öl zugeben. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Inzwischen Paprika würfeln und mit den stückigen Tomaten in eine Schüssel geben.
7. Etwa 10 Basilikumblätter abbrausen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden.

Basilikumstreifen unter die Paprika-Tomaten rühren und mit Zucker, Pfeffer, Salz und Olivenöl abschmecken.

8. Die fertig gegarten Auberginenschnitzel abwechselnd mit den Paprika-Tomaten in eine gefettete Form (oder 4 kleine Formen) schichten. Mit der Eiersahne übergießen und mit beiden Käsesorten bestreuen.

9. Im heißen Ofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, in der Ofenmitte etwa 20 Minuten überbacken.

10. Inzwischen für den Salat die Limetten heiß abbrausen, trocknen und 2-3 TL Limettenschale fein abreiben. Limetten halbieren und den Saft auspressen.

11. Die Wassermelone schälen, und in 3 cm große Würfel schneiden. Melonenwürfel in eine Schüssel geben. Mit Limettenschale, Limettensaft, 1 Prise Zucker, viel Pfeffer und etwas Salz würzen.

12. Den Fenchel abbrausen, trocknen und das zarte Grün abschneiden und in kaltes Wasser legen. Fenchel in feine Scheiben hobeln und kurz kräftig durchkneten. Anschließend auf die Melonenwürfel geben.

13. Knoblauch und Schalotten abziehen, Ingwer dünn schälen. Knoblauch, Schalotten und Ingwer fein würfeln oder hacken.

14. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten-Ingwer-Mischung und Chiliflocken darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

15. Das heiße Würzöl über den Fenchel gießen und mit den Melonen vermengen.

16. Den Salat mit etwas fein geschnittenem Basilikum und Fenchelkraut, Olivenöl, Zucker und Salz vollenden.

17. Die Auberginen aus dem Ofen holen, ca. 5 Minuten ruhen lassen. Mit dem Salat anrichten und servieren