

**Kochen**

**Serkan Güzelcoban**

**Montag, 07.10.2024**

**Auberginenschnitzel mit Kartoffel-Feta-Salat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Feta**

5 Stiele Thymian  
1 TL Biozitroneuschale, fein angerieben  
etwas Pulbiber (alternativ Chilipulver oder Cayennepfeffer)  
2 EL Olivenöl  
200 g Feta-Käse

**Für den Kartoffelsalat**

2 Knoblauchzehen  
750 g Kartoffeln, klein, z. B. Drillinge  
2 Lorbeerblätter  
4 EL Zitronensaft  
1 EL Honig, flüssig  
50 ml Gemüsebrühe, heiß  
etwas Pfeffer  
etwas Salz  
1 Bio-Salatgurke  
250 g Kirschtomaten  
6 Stiele Dill  
2 EL Olivenöl

**Für die Auberginenschnitzel**

2 Auberginen  
etwas Salz  
2 Eier (Größe M)  
etwas Pfeffer  
50 g Weizenmehl (Type 405)  
50 g Pankobrösel (japanische Semmelbrösel, Asialaden oder Semmelbrösel)  
6 EL Bratöl, z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl

**Zubereitung**

1. **Für den Feta** Thymian abbrausen, trockenschütteln und die abgezapften Blättchen grob hacken. Mit Zitronenschale, etwas Pulbiber und Öl in einem tiefen Teller mischen.
2. Käse grob ins Gewürzöl bröseln, untermischen und beiseitestellen.
3. **Für den Kartoffelsalat** ungeschälten Knoblauch andrücken. Kartoffeln, Knoblauch und Lorbeerblätter bei milder Hitze etwa 20 Minuten weich garen.
4. Inzwischen Zitronensaft, Honig, Brühe, etwas Salz sowie Pfeffer in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
5. Kartoffeln abgießen, abschrecken und die Schalen abziehen. Kartoffeln grob zerstampfen bzw. quetschen, noch warm unter das Dressing mischen und abkühlen lassen.
6. Gurke abbrausen und trocknen. Gurke der Länge nach halbieren entkernen. Gurke in dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Tomaten abbrausen, trocknen und halbieren.
7. Dill abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden.
8. Gurken, Tomaten, Dill und Feta und Öl unter die Kartoffeln heben, abschmecken und beiseitestellen.
9. **Die Auberginen** abbrausen und trocknen. Stiel- und Blütenansatz abschneiden. Auberginen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf beiden Seiten jeweils mit etwas Salz bestreuen und 15 Minuten ziehen lassen.

10. Eier in einem tiefen Teller verquirlen, Mehl und Brösel in zwei weitere Teller geben.

11. Bratöl in einer großen Pfanne erhitzen. Inzwischen die Auberginenscheiben großzügig trockentupfen und mit etwas Pfeffer würzen.

12. Auberginenschnitzel erst im Mehl, dann in den Eiern, dann in den Bröseln wenden und im heißen Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

13. Auberginenschnitzel kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit dem Feta-Kartoffelsalat anrichten und servieren.

**Tipp:** Ein besonders tolles Aroma bekommt das Kartoffelsalat-Dressing, wenn Sie die gegarten Knoblauchzehen mit einer Gabel zerdrücken und untermischen.