KIKKOMAN

Auberginen-Piccata mit scharfem Ponzu-Dressing

Gesamtzeit **50 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit **30 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Auberginen:

1,5 kg	Auberginen, in Scheiben (ca. 1 cm dick)
20 g	Salz
20 g	Zucker
3	Eier, Größe M
100 g	Weizenmehl
100 g	Kikkoman Panko – Knuspriges Paniermehl nach japanischer Art
5 g	Paprikapulver, geräuchert
300 ml	Pflanzenöl

Für die Bohnencreme:

1 EL	Zitronenschale
30 ml	Zitronensaft
1,2 kg	weiße Bohnen, aus der Dose (Abtropfgewicht)
10 g	Knoblauch, in feinen Würfeln
100 g	Cashew-Mus
20 g	Salz
100 ml	Olivenöl

Für die Vinaigrette:

400 g	Salatgurke, entkernt, in feinen Würfeln
200 g	Schalotten, in feinen Würfeln
2	Peperoni, mild, in feinen Würfeln
30 g	Ingwer, in feinen Würfeln
100 g	Senf, grob
50 g	Honig
200 ml	Kikkoman Ponzu – Würzsauce mit Sojasauce

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Aubergine leicht mit Salz und Zucker würzen und ca. 30 Minuten Feuchtigkeit ziehen lassen. Es sollten 3 Scheiben pro Person sein.

Schritt 2

Zitronenschale, Zitronensaft, Bohnen, Knoblauch und Cashew-Mus mit Salz und Olivenöl zu einer glatten Creme pürieren.

Schritt 3

Gurke, Schalotte, Peperoni und Ingwer mit Senf, Honig und Kikkoman Ponzu Zitrone vermengen. Langsam Olivenöl einrühren, bis eine Emulsion entsteht. Anschließend Schnittlauch hinzufügen.

Schritt 4

Die Auberginen mit Küchenkrepp abtupfen. Eier aufschlagen und verquirlen. Kikkoman Panko mit Paprikapulver vermengen. Die Auberginen in Mehl wenden. Anschließend in Ei, dann in Kikkoman Panko panieren. Das Öl in einer Pfanne auf ca. 175 °C erhitzen und die Auberginen darin goldbraun ausbraten.

Schritt 5

Die Bohnencreme in einer Sauteuse erhitzen und auf Teller geben. Je drei Scheiben Auberginen darauf verteilen, mit der Vinaigrette umgießen und mit Rucola getoppt servieren.

	und Essig, mit Zitronengeschmack
100 ml	Olivenöl
20 g	Schnittlauch, in feinen Röllchen

Außerdem:

100 g	Rucola, servierfertig