Auberginen Cordonbleu von Pascal Schär

Mengen für 10 Personen

Chrunchy frittierte Augergine mit Käsefüllung und Pommes

Gewürze: Salz, Pfeffer, Streuwürze

Ausrüstung: Radio, Kochhut

1.25 kg Auberginen (g)	
375 g Greyerzer	Ein Käse nach Wahl
5.0 Stück Eier	
150 kg Paniermehl	
1.0 g Tortilla Chips	1-2x Packungen. Oder Alterenativ 1-2 Packungen Kornflaks
1.5 kg Kartoffeln	Fertig Pommes gehen Super. Alternativ kann man sie auch selber machen
4.0 Liter Frittieröl	Da immer mit grossen Öl Gebinden gearbeitet kann ich keine genaue Angabe machen. Habt genug es braucht einiges.
1.0 Packung Zahnstocher	ca. 20 pro 10 Pers.

Geeignet für Gasküchen, kann aber auch auf offenem Feuer gemacht werden. Da mir viel Öl hantiert wird jedoch etwas gefährlicher auf offenen Flammen. (Achtung sollte das Öl brennen nutzt auf keinen Fall Wasser! Habt eine Löschdeck in der Küche)

Vorbereitung:

1. Aubergine Rüsten und mit Käse nach Wahl (sollte feste Form haben) befüllen und mit Zahnstocher zusammen stecken
2. Auf geschlagene Eier in Flacher schüssel bereit stellen. Mit Salz und Pfeffer würzen (nicht alle Eier auf einmal, beginn mit 3 man hat schnell weitere hinzugegeben)
3. Paniermehl (Mit Kornflaks oder Tortilla Chips aufmotzen für extra Crunch) in flache Schüssel geben/ mischen. Auch hier beginne mit wenig und gib solange wie nötig mehr menge nach.
4. Grillstelle einfeuern um eine schöne Glut unter dem Rost zu haben.
5. Ein Abtropfsieb in eine grössere Pfanne/ Schüssel Stellen

Zubereitung:

1.

- Streife die Augerginen-Bleu`s mit jeder Seite eimal durch das Ei und lass es über der Schüssel kurz abtropfen.
- Anschliessend ins Paniermehl. Wende genug Druck auf, damit das Paniermehl besser hält. Kehre es 1-2 Mal über der Schüssel um das lose Material nicht weiter mit zu nehmen.

2.

- Mehrere Bratpfannen (hoher Rand von Vorteil) mit Öl gut einheizen.
- Augerginen-Bleu frittieren bis schön goldbraun Anschliessend Augerginen-Bleu auf Grillrost legen um sie bis zum Servieren warm zu halten. (Mit der Glut-Hitze also nicht übertreiben)
- Mache falls nötig mehrere Öl wechsel

3.

- Pommes in Bratpfannen Frittieren. Kleine Mengen in Heisses Ol geben.
- Mit Siebkelle vor zu abschöpfen und ins Abtropfsieb geben.
- Pommes aus Sieb in Schüssel mit Gewürtzmix (z.B.: Pouletgewürtz) geben. Gut mischen.