

Auberginen Cordonbleu mit Pommes von Pascal Schär

Mengen für 10 Personen

Chrunchy frittierte Augergine mit Käsefüllung und Pommes

Gewürze: Salz, Pfeffer, Streuwürze

Ausrüstung: Kochhut, Radio

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 Alternativ 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 mit 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)

Mise on place:

1. Aubergine längs in Scheiben schneiden und mit Käse nach Wahl befüllen und mit Zahnstocher zusammen stecken.
2. Aufgeschlagene 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 einmal 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 viel Öl gut einheizen. Ja viel Öl, Frittieren nicht braten!
 - Auberginen-Bleu frittieren bis sie schön goldbraun sind. Auf Grillrost legen bis zum Servieren. Also nicht zu viel Hitze, wir wollen sie nur warm halten.
 - Mache falls nötig mehrere Öl wechsel
- 3.

- Pommes in Bratpfannen frittieren. Kleine Mengen in Heisses Öl geben.
- Mit Siebkelle vor zu abschöpfen und ins Abtropfsieb geben. Kurz abtropfen lassen
- Pommes aus Sieb in Schüssel mit Gewürzmix (z.B.: Pouletgewürtz) geben. Gut mischen.

[Es empfiehlt sich, je nach Anzahl Personen, nach den ersten 10-15 Pommes Portionen zum essen zu rufen. Dann kann vor zu warm serviert werden. Während dessen die weiteren Portionen frittiert werden]