

Auberginenpiccata (als Beilage) von Kathrin von Arx

Mengen für 10 Personen

600 g Auberginen (g)	In dünne Scheiben schneiden, Mit Salz die Bitterstoffe entziehen, dann abwaschen und abtrocknen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Scheiben 3-5 min auf Siebeinsatz dämpfen.
3.0 EL Mehl	Auberginenscheiben darin wenden
2.0 Stück Eier	verquirlen
1.5 cl Rahm	
32 g Sprinz	mit dem Ei und Rahm vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die im Mehl gewendeten Auberginenscheiben darin wenden.
3.0 EL Butter	Piccata in der Butter goldgelb braten