Auberginenpiccata (als Beilage) von Kathrin von Arx

Mengen für 25 Personen

1.5 kg 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.
7.5 EL Mehl	Auberginenscheiben darin wenden
5.0 Stück Eier	verquirlen
3.75 cl Rahm	
80 g Sprinz	mit dem Ei und Rahm vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die im Mehl gewendeten Auberginenscheiben darin wenden.
7.5 EL Butter	Piccata in der Butter goldgelb braten