

## Aubergine im Brathering-Style mit Estragon-Mayonnaise

Zutaten für 4 Personen:

### Auberginen

2 Auberginen  
100 g Mehl, Type 405  
ca. 80 ml Rapsöl  
Salz  
200 ml Weißweinessig  
50 ml Weißwein  
200 g Zucker  
2 Zwiebeln  
2 Lorbeerblätter  
1 TL Fenchelsamen  
1 TL Senfkörner  
800 g Kartoffeln

### Salat

1 Bio Gurke  
Kräuteressig  
6-8 Radieschen

### Mayonnaise

1 Eigelb  
1 TL scharfer Senf  
150 ml Rapsöl  
5 Zweige Estragon o. ½ TL  
getrockneter Estragon  
100 g Schmand



Union zur Förderung  
von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

Herausgeber:

UFOP e. V.  
Claire-Waldoff-Straße 7  
10117 Berlin  
Telefon 030/31 90 4-2 02  
Telefax 030/31 90 4-4 85  
E-Mail info@ufop.de  
www.ufop.de



### Und so geht's:

**Auberginen:** Auberginen waschen, putzen, längs in 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben schneiden, die Oberflächen der Scheiben kreuzförmig leicht einschneiden. Die Auberginenscheiben nacheinander in Mehl wenden, abklopfen und in einer großen Pfanne in Rapsöl braten. Schon gebratene Scheiben auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz würzen.

Für den Sud 500 ml Wasser mit Essig, Wein und Zucker aufkochen. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und zusammen mit den Gewürzen in den Sud geben. Sud 5 Min. offen kochen lassen. Mit Salz würzen. Auberginenscheiben in einer Auflaufform mit dem Sud übergießen und abkühlen

lassen. Kartoffeln waschen und in Salzwasser 15 bis 20 Min. kochen, dann abgießen.

**Salat:** Gurke waschen, in feine Scheiben schneiden oder hobeln, mit Salz und 1 EL Kräuteressig würzen und ziehen lassen. Radieschen putzen, waschen und ebenfalls mit Salz und 1 TL Kräuteressig würzen.

**INFORMATION**  
Union zur Förderung von Öl- und Proteinpflanzen e. V.

**Mayonnaise:** Eigelb mit Senf, einem Spritzer Kräutereisig und einer Prise Salz mit einem Stabmixer im Mixbecher pürieren. Rapsöl erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl untermixen. Estragon fein schneiden und zusammen mit dem Schmand unterrühren. Mit Salz würzen.

Auberginen mit Kartoffeln, Gurken, Radieschen und Estragon-Mayonnaise anrichten.

Copyright: UFOP