

Kochen

Qin Xie

Mittwoch, 16.08.2023

Auberginen-Täschchen mit Hackfleisch und Honig-Chili-Soße

Für 2 Personen

Zutaten

Für die Panade

- 100 g Weizenmehl
- 1 g Backpulver
- 1 Ei (Größe M)
- 100 g Bier, eiskalt
- 1 Prise Salz

Für die Auberginen-Täschchen

- 2 Stiele Strauchbasilikum
- 3 Stiele Thymian
- 150 g Hackfleisch, vom Schwein
- 1 EL Sojasoße
- 1 TL Reiswein (alternativ Reissessig)
- 1 TL Speisestärke
- 1 TL Wasser
- 1 TL Sesamöl
- 0,5 TL Salz
- 1 Aubergine, groß

Für die Honig-Chili-Soße

- 2 EL Yuzu-Honig-Paste (koreanisch, Asia Shop)
- 1 TL Chilisoße, süß-scharf
- 2 TL Zitronensaft
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Außerdem

- 500 ml Rapsöl oder anderes Pflanzenöl zum Frittieren
- 1 Bund gemischte Kräuter, z. B. Basilikum, Minze, Petersilie

Zubereitung:

1. **Für die Panade** Mehl, Backpulver, Ei, Bier und Salz zu einem glatten Teig verrühren und beiseitestellen.
2. **Für die Täschchen** Basilikum- und Thymianblättchen fein schneiden.
3. Das Hackfleisch, Sojasoße, Reiswein, Stärke, Wasser, Sesamöl, Salz und Kräuter verkneten und etwa 30 Minuten kalt stellen.
4. **Für die Honig-Chili-Soße** Die Yuzu-Honig-Paste, Chilisoße, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und ebenfalls abdecken und beiseitestellen.
5. **Die Aubergine** abbrausen, trockenreiben und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben dann ein- aber nicht durchschneiden (die zwei neu entstandenen Scheiben sollen zusammenhängen, wie ein Täschchen).
6. Die einzelnen Auberginen-Täschchen jeweils mit der Hackfleischmasse füllen und leicht flach drücken.
7. Die gefüllten Täschchen in der Panade wenden und etwas abtropfen lassen.
8. In einem Topf oder einer Fritteuse das Öl bis auf 160-180 Grad erhitzen. Die Auberginen-Täschchen darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
9. Die Täschchen mit der Soße anrichten und servieren. Dazu passt Salat.

