



Muskat Delikat Essig

Aubergine Tidore mit Pastinaken Chips

Rezept

Zutaten

4	Auberginen
4	Pastinaken
4	Crevetten (je ca. 8 mittel grosse)
4	Gewürznelken
2 EL	frische Kräuter, gehackt
4 cl	Muskat Delikat Essig
2 EL	Sesamöl geröstet
5 dl	Erdnussöl zum Frittieren
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst die Auberginen schälen. Diese in 3 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Salz, Pfeffer und Kräuter gut vermischen.
3. Den Muskat Delikat Essig dazugeben und zu einer Paste vermengen.
4. Die Auberginenscheiben mit der Paste bestreichen und in ein hitzebeständiges Glasgeschirr legen.
5. Diese in einem 180°C vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten backen, bis sie weich sind.
6. Danach die Crevettenspiesse und je eine Gewürznelken auf die Auberginen legen und mit dem Sesamöl beträufeln. Nochmals für 10 Minuten in den Ofen.

Pastinaken Chips

Die Pastinake frisch mit Küchenraffel in etwa 3 mm feine Scheiben schneiden. Die Scheiben direkt im heißen Erdnussöl goldbraun frittieren und sofort servieren.

Weingut
Schloss



Salenegg

Mayenfeld

Schloss Salenegg, 7304 Maienfeld
Telefon 081 302 11 51, Fax 081 302 35 70
www.schloss-salenegg.ch