



Crunchy Auberginen-Oktopus mit Dip

 1 große Aubergine  30 Minuten



Zutaten

- 1 Aubergine
- Für Cremepanade:
- paar Esslöffel Mehl
- 1 Teelöffel Stärke (geht auch ohne)
- Paprika/Chilli gemahlen (gibt die schöne Farbe)
- Salz & Pfeffer
- Wasser
- Für trockene Panade:
- Einen guten Schwung Paniermehl (fein, körnig)
- Einen guten Schwung Panko-Paniermehl (grob, locker-flockig)
- Für's Braten: Sicherlich 500 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
- Für den Dip: (mehr geht immer!)
- 200 g Joghurt oder Magerquark
- 1 bis 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Salatgurke
- 1 Zitrone (den Saft)

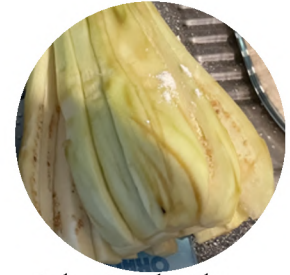
*Wenn Family & Friends kommen,
einfach mehr machen!*

Knusprig panierte Aubergine, die wie ein Oktopus aussieht - mit goldbrauner Panko-Crunchy-Kruste und cremigem Dip.

Kreativ, beeindruckend und echt sooo lecker!



Aubergine schälen



Aubergine schneiden, einweichen, abtrocknen



Aubergine in der Cremepanade baden



Aubergine in der Trockenpanade wälzen



Aubergine mit Kopf nach oben in Top mit heißem Öl legen



Ein paar Minuten frittieren lassen



Aubergine wenden. Noch paar Minuten frittieren lassen.



Wenn schön goldbraun, raus aus dem Topf und auf Küchenpapier abtropfen lassen. (3-5 min)

Schön herrichten - schmeckt direkt noch leckerer und wie am Meer!



Dip-Optionen:

Klassisch: Joghurt + Knoblauch + Gurke + Zitrone

Süßlich-würzig: Joghurt + Senf + Honig + Zitrone + Olivenöl

Deftig á la Mc Donald's: Ketchup + Mayo + Essiggurken + Zitrone



Crunchy Auberginen-Oktopus mit Dip

Schritte:

Aubergine schneiden: Die 1 Aubergine (groß) schälen, dabei den Kopf (Stiel) dranlassen. Von oben nach unten in Längsstreifen schneiden – dabei den Kopf als Verbindung stehen lassen. Die Aubergine drehen und nochmal längs einschneiden, sodass viele 'Beinchen' entstehen, die oben am Kopf zusammenhängen. Je mehr Beinchen, desto beeindruckender die Präsentation, ABER nicht zu dünn, sonst brechen sie beim Panieren und Frittieren ab!



Aubergine einweichen: Die geschnittene Aubergine in eine Schüssel mit genug Wasser und einer guten Prise Salz legen und ca. 5 Minuten einweichen. Danach gründlich abtropfen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Die Aubergine ist leicht und schwimmt oben – einfach mit einer Schale oder einem Teller beschweren.



Creme-Panade anrühren: Aus Mehl, etwas Stärke, Paprika/Chilli gemahlen, Salz & Pfeffer und Wasser (für die Cremigkeit) eine cremige Masse anrühren. Die Konsistenz soll nicht zäh, sondern cremig (nicht wässrig) sein, sodass sie gut an der Aubergine haftet. Ich hab eine flache Schale verwendet, damit geht's später leichter. Tiefer Teller geht auch.

Trockene Panade vorbereiten: Paniermehl (fein, körnig) (das feine, körnige) und Panko-Paniermehl (grob, locker-flockig) (das gröbere, locker-flockige - das macht den Unterschied!) in einem flachen Teller oder einer Auflaufschale mischen.



Panieren:

1. Die abgetrocknete Aubergine zuerst von allen Seiten und auch zwischen den Beinchen (also echt überall – außer am Kopf!) mit der Creme-Panade einstreichen.
2. Dann in die Paniermehl-Panko-Mischung legen und von innen und allen Seiten richtig gut panieren.

Öl erhitzen: ⚠️ ACHTUNG: Jetzt wird mit heißem Öl gearbeitet - verbrennt euch nicht die Finger! Genug Raps- oder Sonnenblumenöl in einem hohen Topf (oder tiefe Pfanne) richtig gut erhitzen. Es sollte genug Öl im Topf sein, damit die Beinchen schwimmen können. Das Öl ist heiß genug, wenn ein Holzstäbchen beim Eintauchen sofort Bläschen bildet – oder etwas Paniermehl reinwerfen und schauen, ob es gescheit blubbert. (Ohne Deckel braten!)



Frittieren – erste Seite: Die Aubergine am Kopf festhalten und mit den Beinchen nach unten ins heiße Öl geben, sodass die Beinchen sich seitlich ausbreiten. Ca. 7 Minuten frittieren, oder einfach schauen, bis es schön braun wird. Es fühlt sich an wie ewig, aber es wird! 😊

Zwischendrin Dip zubereiten: 200 g Joghurt oder Magerquark mit gepresstem 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelter Salatgurke und dem Saft der Zitrone verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alternativ: Joghurt + Senf + Honig + Zitrone + Schuss Olivenöl. Oder: Ketchup + Mayo + klein geschnittene Essiggurken + Zitrone. Alles erlaubt, was schmeckt!



Frittieren – zweite Seite: Den Oktopus wenden - also Kopf nach unten - und weiter frittieren, bis alles schön goldbraun ist. Wer es etwas dunkler mag (absolut empfehlenswert!), einfach noch etwas länger drin lassen.

Abtropfen & servieren: Die Aubergine aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Ruhig 3–5 Minuten warten - dann ist es auch nicht mehr zu heiß. Ein Messer bereitlegen, damit man die "Beinchen" abschneiden kann. Mit Gabel oder als Fingerfood - alles erlaubt, was Freude macht!



Dann: **SERVIEREN, ESSEN & GENIESSEN! Und direkt nochmal wiederholen, yeah!**