

Als hier mal von einer vegetarischen Lasagne die Rede war, warf drüben auf Facebook jemand ein, sie habe vor Jahren in Italien eine Lasagne serviert bekommen, die praktisch ein Türmchen auf dem eigenen Teller gewesen sei, also kein Stück eines Auflaufs aus der Form. Das ließ mir keine Ruhe, denn alle meine Quellen beschreiben die Lasagne als Auflauf. Dann stieß ich auf Fotos, auf denen flache Förmchen zu sehen waren, in den appetitliche Schichtungen auf den Esser warteten; das Gericht hieß „Parmigiana di Melanzane“. Mein Italienisch reichte aus, um Auberginen als tragenden Bestandteil zu identifizieren. Und fand dann zahlreiche Rezepte, die aber alle auf ein Prinzip hinauslaufen, dass nämlich Auberginenscheiben die Schichten des Turms bilden. Aus der Adaption verschiedener dieser Rezepte entstand dann meine Version dieses unglaublich leckeren Gerichts.

Ob das, was die Kommentatorin aus ihrer Kindheit beschrieb, wirklich pastafrei war, weiß ich natürlich nicht. Aber ein weiteres Prinzip der Lasagne spielt hier eine Rolle: Die Elemente der Schichtung sollen sich geschmacklich optimal verbinden. Deshalb wird dieses Parmigiano di Melanzane auch niemals heiß aus dem Ofen serviert. Es gilt eher als Vorspeise, die lauwarm genossen wird.

Die Zutaten (für zwei Portionen als Hauptgericht):

- 2 mittelgroße Auberginen
- 2 Kugeln Mozzarella
- 1 Fleischtomate
- 1 Dose stückige Tomaten
- 10~12 große Basilikumblätter
- 1 Handvoll frisch geriebener Parmesan
- Öl, Salz, Pfeffer

Vom Geschmack her ist es egal, ob du die auberginen-farbene Sorte nimmst oder die rötliche mit den weißen Streifen oder gar die weiß-gelbe Art; optisch kommt aber die klassische dunkle Eierfrucht am besten. Aus den Tomatenstückchen wird die Soße, also kommt das, was unter „passierte Tomaten“ läuft, nicht in Frage; dann noch eher geschälte ganze Paradeiser in der Dose. Der Mozzarella sollte von der festen Art sein, also eher nicht vom Büffel. Und für den Reibekäse gilt: Hände weg von der Convenience-Ware! Lieber im italienischen Delikatessenladen ein richtiges Stück kaufen; der ist aromatischer, sodass man viel weniger braucht – was dann aber den mehrfach höheren Preis auch nicht ausgleicht.

Die Zubereitung:

Du beginnst mit den Auberginen, die du nach dem Waschen der Schale längst in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneidest. Du legst jeweils zwei Scheiben in ein Sieb und streust sehr reichlich Salz darüber, dann die nächste Schicht und so weiter. Das Salz entzieht der Eierfrucht das Bittere. Lass die Scheiben so etwa 10 Minuten im Sieb. Dann spülst du sie ab. Vorher hast du den Backofen auf 180° Umluft vorgeheizt. Verteil die Auberginenscheiben nun auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech und sprengle wenig Olivenöl auf jede Scheibe. Dann werden die Scheiben gebacken. Das dauert mindestens 20, eher 30 Minuten. Die Auberginen müssen von oben schon sehr braun werden, dürfen an den Rändern sogar dunkelbraune Stellen entwickeln. Optimal sind sie, wenn sie beim Abnehmen vom Backpapier leicht knistern. Sie verlieren beim Backen so viel Flüssigkeit, dass sie am Ende nur noch halb so hoch sind wie anfangs.

Während der Auberginen backen, rührst du die Tomatensoße. Gib den Doseninhalt in eine Rührschüssel. Hast du ganze geschälte Tomaten gewählt, dann zerteil die grob mit dem Kochlöffel. Eigentlich reicht pfeffern und salzen, aber ich bestehe auf einem guten Spritzer Balsamico als Zusatzelement. Du kannst auch eine Knoblauchzehe dazu pressen, aber eigentlich ist dieses Gericht knoblauchfrei gedacht. Die Mozzarella-Kugeln schneidest du in möglichst gleichmäßig dicke Scheiben. Dito die Fleischtomate. Den Parmesan reibst du wie gewöhnlich. Optimal zum Backen der Parmigiana die Melanzane sind flache, feuerfeste Formen, besser noch sind feuerfeste Teller. Jedenfalls muss das Gefäß flach sein und so groß, dass um das Türmchen herum noch Platz bleibt. Da jede Etage aus einer Auberginenscheibe besteht, ergibt sich die benötigte Größe aus der Größe der Auberginen. Im Gastronomiefachhandel gibt es passende Förmchen für unter 5 Euro pro Stück.

Nun wird portionsweise geschichtet. In die geölte Form kommt zuerst eine Auberginenscheibe. Darauf verreibst du einen Esslöffel Tomatensoße, auf die ein oder zwei Basilikumblätter kommen. Dann zwei, drei Scheiben Mozzarella. Darauf zwei Tomatenscheiben. Dann die nächste Auberginenscheibe, Soße, Basilikum, Mozzarella, Tomate ... und so weiter. Ob die letzte Schicht eine quasi nackte Auberginenscheibe ist oder die Füllung, spielt keine Rolle; Hauptsache eine großzügige Schicht Parmesan liegt obenauf. Ist von der Tomatensoße übrig, wird diese einfach rund um die Parmigiana in der Form verteilt. Jedes Türmchen muss nun ungefähr 40 Minuten im Ofen bei maximal 150° Umluft backen. Wird die oberste Schicht so nicht braun, kriegen die Dinger am Ende einen Schlag

volle Oberhitze oder kommen unter den möglicherweise eingebauten Grill. Ist die obere Schicht vor Ablauf der Backzeit schon braun, deckst du sie mit Alufolie ab.

Wie gesagt: Dieses Gericht wird nicht heiß gegessen. Es schmeckt aber auch erst so richtig gut, wenn sich die Aromen beim Abkühlen so richtig vermischt haben. Das dauert ungefähr 15 bis 20 Minuten. Soll es als Hauptgericht verspeist werden, gibst du frisches knackiges Italo-Brot dazu.