Schweinekotelett mit Auberginen-Kruste

Um es vorweg zu nehmen, die Kruste war nicht wirklich Kruste. Da hat die Grillfunktion meines betagten Herdes versagt. Aber sonst war alles wie gedacht.
Meine Frau isst nicht so gerne Schweinefleisch. Dennoch hat sie meinem Vorschlag sofort zugestimmt. Vermutlich hatte sie Angst, ich würde sonst schon wieder auf das Kochen verzichten.
Zu den Koteletts würde ich kleine Türmchen aus geschichteten Zucchini-Scheiben und weichem Schafskäse machen. Und eine rote Soße aus Tomaten und Spitzpaprika.
Zunächst kommen die halbierten und auf den Innenseiten eingeritzten Auberginen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze in den Ofen. Bis sie gar und weich sind. Das dauert mindestens eine Stunde.
In der Zeit kann ich schon mal die Zucchinischeiben braten. Ca. 1,5 cm stark habe ich sie geschnitten und nun kommen sie bei großer Hitze in Sonnenblumenöl in die Pfanne. Von beiden Seiten leicht gebräunt und fast gar, kommen sie zum Abtropfen anschließend auf Küchenkrepp. Da fällt mein Blick auf den Rhabarber der für den Nachttisch bereit steht. Und ich denke mir so, mit ein paar Streifen vom roten Rhabarber die grünen Türmchen verzieren, wäre auch nicht schlecht. Aber kochen kann ich ihn nicht und roh will ich ihn nicht verwenden. Und so versuche ich erfolgreich Folgendes. Einfach ein paar Streifen in passender Länge vom Stängel säbeln und auf einem Teller nebeneinander liegend zu den Auberginen in den Ofen schieben. So bleiben die Streifen in Form und garen ganz sanft. Nicht zu lange drin lassen, denke ich noch.
Und dann schneide ich ein paar Tomaten und rote Spitzpaprika klein und lasse sie in einem kleinen Topf schmoren. Ein wenig Honig und etwas Butter leisten dem Gemüse dabei Gesellschaft. Ich muss auch ein bisschen Wasser zugeben, damit nichts anbrennt.

Die Rhabarberstreifen sind fertig und ich bestreiche immer eine Scheibe der Zucchini üppig mit weichem Schafskäse vom türkischen Händler meines Vertrauens und staple jeweils drei Scheiben aufeinander. Übers Türmchen hänge ich einen Streifen Rhabarber. Damit nichts auseinander rutsch stecke ich einen Schaschlikspieß hinein. In einer Auflaufform warten die Türmchen auf den Ofen.

Die Auberginen sind weich und ich kratze das Fleisch aus der Schale und hacke es mit dem Messer fast zu Brei. Nun kommen Orangenfilets und –saft hinzu. Semmelbrösel und geriebener Parmesan sollen die Feuchtigkeit aufnehmen und die Kruste ermöglichen. Noch mit Salz abschmecken. Und etwas Knoblauch presse ich dazu.

Temperatur im Ofen reduzieren und die Türmchen zum Aufwärmen reinschieben.

Die Tomaten und Paprika sind gar. Der Pürierstab zertrümmert alles. Durch ein Sieb gestrichen und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Da am Ende das Wasser fast verdampft war, habe ich nun eine sämige Soße, die nicht zerläuft und aus der kein dünner Saft austritt.

Koteletts auf den Grill und dann, fast gar, auf eine Platte. Mit dem Auberginenmus bestreichen und in den Ofen schieben, der nun wieder auf 200 Grad steht und mit eingeschaltetem Grill dem Fleisch und seiner zukünftigen Kruste Zunder gibt.

Die Türmchen habe ich wieder rausgenommen und mit Alufolie abgedeckt.

Auf dem Teller mache ich mit der Soße einen kleinen Spiegel. Blick in den Ofen, nein noch keine Kruste. Gut dann einen Schluck Wein. „Prost mein Schatz“, sage ich zu meiner Frau. Noch nen Blick in den Ofen . Immer noch keine Kruste. Ich räume ein bisschen Zeug hin und her, richte die Unterlage für die Kottelet-Platte gerade. Und wasche noch etwas ab. Kamera kontrollieren, ob nicht der Akku wieder leer ist. Immer noch keine Kruste.

Dann muß es auch ohne gehen. Türmchen auf den Soßespiegel ein paar Tropfen der Soße dekorativ davor. Fleisch aus dem Ofen. Au die Teller geschaufelt. Ein paar Chillifäden darüber streuen. Fotografieren. Essen. Trotz fehlender Kruste schmeckt es gut. Auch meiner Frau. Wer hätte das gedacht?