

# 3. Gefilte Fest Dresden

29. Oktober 2017  
Deutsches Hygiene-Museum Dresden



## Rezept: Caponata alla Giudìa

Zutaten	
2 Selleriestangen mit grünen Blättern 1 Knoblauchzeh 3 glänzende runde Auberginen oder 6 lange Auberginen 1 große Gurke 4-5 reife Tomaten 1 Löffel in Salz eingelegten Kapern (am besten aus Pantelleria) 1 Löffel Oliven der Sorte taggiasche (kleine schwarze Oliven)	4 Löffel Olivenöl – Extra Vergine Sonnenblumenöl ½ Glas Weißweinessig 2 Löffel Zucker Salz Dill
Zubereitung	

- Auberginen waschen und in 2 cm runde Scheiben schneiden und danach in Würfel zerkleinern
- Auberginenwürfel in einen Nudelsieb reintun, mit Salz bestreuen, mit einem Teller abdecken und einem Gewicht beschweren. Ca. eine Stunde ruhen lassen.
- Gurke schälen, in der Länge in zwei Teilen schneiden, mit einem kleinen Löffel die Kerne entfernen und in 1 cm große Scheiben zerkleinern.
- Zwiebel schälen und in Würfel zerkleinern.
- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel anbraten.
- Selleriestangen waschen und in 1 cm Stücken schneiden und sie zusammen mit der Gurke in die Pfanne geben.
- 10 Minuten unter häufiger Rührung braten lassen.
- Den zerdrückten Knoblauch, die gewaschenen Kapern, die Oliven, die gewaschenen und in Stücke geschnittenen Tomaten, den Zucker, den Essig, die grob geschnittenen Sellerieblätter dazu geben.
- 10 bis 15 Minuten braten lassen.
- Währenddessen Auberginen waschen und auswringen/ausdrücken (?) und sie in ausreichendem Sonnenblumenöl goldbraun braten.
- Mit einer Schaumkelle die Auberginen aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier drauflegen, damit das Öl abläuft (?)
- Auberginen vorsichtig in die Gemüsesauce vermischen und noch 5 Minuten braten lassen.
- Mit Salz, Essig und Zucker abschmecken.
- In eine Schüssel oder in einen tiefen Teller eingeben (?)
- Abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Minze oder Basilikumblättern dekorieren.