

# Petite Tender

Aubergine | gebrannter Paprika

## Zutaten:

1	Petite Tender	1	Aubergine
	Salz, Zucker	6	Stangen grüner Spargel
5	Paprika rot	1	Kohlrabi
2	Toastbrot	1	Karotte
30 ml	Olivenöl		Parmesan
1 Msp.	geräuchertes Paprikapulver		etwas Speiseöl

## Zubereitung:

Das Steak mit Salz und Zucker würzen und von beiden Seiten anbraten. Bei 120 Grad Ober-/Unterhitze auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garen. Kurz in einer Pfanne nachbraten.

Die Paprikas mit etwas Speiseöl benetzen und leicht salzen, dann auf den Grill legen und bei voller Hitze grillen bis sich die Haut der Paprikas löst und schwarz wird. Paprikas auskühlen lassen und vom Kerngehäuse und der Schale befreien; mit Toastbrot, Olivenöl und Paprikapulver im Thermomix zu einer glatten homogenen Creme mixen und mit Salz abschmecken.



Die Aubergine halbieren und kreuzweise einritzen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und bei 160 Grad für 22 Minuten in den Ofen geben. Das restliche Gemüse waschen, in Stifte schneiden und in Salzwasser blanchieren.

Alles auf der Aubergine anrichten.

**Guten Appetit!**