

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2024** ▪  
**Leibgericht mit Nelson Müller**



**Annemarie Lamß**

**Ratatouille mit Schmorzwiebeln, Sesamcreme und Zucchini-Sticks**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für das Ratatouille:**

1 Aubergine  
 1 Zucchini  
 1 große, rote Paprika  
 200 g stückige Tomaten aus der Dose  
 2 Knoblauchzehen  
 1-2 Zweige Thymian  
 1-2 Zweige Rosmarin  
 Zucker, zum Abschmecken  
 6 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Gemüse putzen und in 1 cm große Würfel schneiden. Zunächst Auberginen ohne Öl anbraten. Werden sie weich, etwas Olivenöl hinzugeben. Zucchini und Paprika im restlichen Olivenöl anbraten. Auberginenwürfel zugeben. Knoblauch abziehen, fein hacken und ebenfalls zum Gemüse geben. Thymian und Rosmarin fein hacken. Dosentomaten und jeweils 1-1,5 TL der Kräuter unter das Gemüse heben und alles mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Schmorzwiebeln:**

2 weiße, kleine-mittelgroße Zwiebeln  
 1 Orange, Schale  
 30 g Butterschmalz  
 200 ml Gemüsefond  
 2 Zweige Thymian  
 2 Zweige Rosmarin  
 1 EL Zucker  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln abziehen, halbieren und mit Zucker bestreuen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die halbierten Zwiebeln mit der Schnittfläche nach unten darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Orange heiß abspülen und zwei Streifen Schale abschneiden. Orangenschale, Gemüsefond, Thymian, Rosmarin und Muskat zu den Zwiebeln geben und alles im Ofen mit geschlossenem Deckel ca. 25-30 Minuten schmoren lassen.

**Für die Sesamcreme:**

1 Knoblauchzehe  
 100 g Crème fraîche  
 30 g Tahini  
 Chili, aus der Mühle  
 Zucker, zum Abschmecken  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein reiben. Mit Crème fraîche, Tahini, Chili, Zucker, Salz und Pfeffer verrühren.

**Für die Zucchini:**

½ Zucchini  
 Neutrales Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle

Zucchini putzen und in 6-7 cm lange, feine Streifen schneiden. Im einem kleinen Topf knusprig frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.