

▪ 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.