

Remys Ratatouille (Confit Byaldi)

409

Typ: Gemüse

Quelle: Brigitte, 2007, 21, 86

Bemerkungen:

Zutaten: Zutaten für 4 Portionen

Piperade:

2 EL Olivenöl

2 gewürfelte Zwiebeln

1 gehackte Knoblauchzehe

200 g eingelegte Paprikaschoten

200 g Tomatenstücke (aus der Dose)

je 2 Stiele glatte Petersilie und Thymian

1 Lorbeerblatt

Meersalz

frisch gemahlener Pfeffer

Gemüse:

je 1 grüne und gelbe Zucchini (à 150 g)

1 kleine Aubergine (230 g)

4 Roma-Tomaten (etwa 300 g)

Vinaigrette:

1-2 EL Olivenöl

1-2 EL Balsamessig

1 EL gehackte gemischte Kräuter

Rezept:

Für die Piperade: Olivenöl, Zwiebel und Knoblauch mischen und in einem Topf bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten dünsten. Paprikaschoten abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden.

Tomaten und Kräuter zu den Zwiebeln geben, etwa 10 Minuten schmoren bis die Flüssigkeit verkocht ist. Paprikawürfel zufügen und die Kräuterstiele entfernen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bis auf 1 EL die Piperade in eine runde flache Auflaufform geben.

Für das Gemüse: Den Backofen auf 150 Grad, Umluft 130 Grad, Gas Stufe 1 vorheizen.

Zucchini, Aubergine und Tomaten abspülen und in feine 2-3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben dachziegelartig in die Auflaufform auf die Piperade schichten. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und zum Schluss mit Alufolie abdecken.

Im Ofen etwa 80 Minuten backen. Nach etwa 50 Minuten die Alufolie entfernen und das Gemüse im Ofen fertig garen.

Für die Vinaigrette: Die restliche Piperade, Olivenöl, Essig und Kräuter verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten die Ratatouille vorsichtig mit einem Löffel herausheben, so dass die bunte Schichtung erhalten bleibt. Auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Sofort servieren.

Fertig in 2 Stunden.

Tipp

Statt Paprika und Tomaten aus der Dose zu nehmen, können Sie frisches Gemüse auch selbst häuten.

-Für die Paprikaschoten: Den Grill auf höchster Stufe vorheizen. Paprikaschoten abspülen, halbieren und entkernen. Paprikastücke mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwa 10-15 Minuten grillen, bis die Haut Blasen wirft und fast schwarz ist. Herausnehmen, sofort mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und etwas abkühlen lassen. Die Haut mit einem Messer abziehen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.

-Für die Tomaten: Die Haut der Tomaten kreuzweise einritzen und mit kochendem Wasser überbrühen, Tomaten dann kurz in kaltes Wasser legen. Die Haut mit einem Messer abziehen, die Tomaten vierteln und entkernen. Das Tomatenfleisch in feine Würfel schneiden.

"Piperade" kommt aus dem Baskenland.

Sie spricht nicht Französisch, sondern Latein, diese baskische Spezialität: "piper" nannten die Römer die Paprikaschote.