

Scharfes Berbere-Ratatouille mit Kokos-Salsa

814

Typ: Gemüse

Quelle: Ottolenghi: Flavour, 209

Bemerkungen: Sollten Sie Injera (ein gesäuertes Fladenbrot, das in Äthiopien und Eritrea sozusagen als Besteck dient) bekommen, dann servieren Sie es bitte unbedingt zu diesem Ratatouille. Alternativ können sie jedes andere fertig gekaufte oder selbst gebackene Fladenbrot dazu reichen, etwa unsere Olivenöl-Fladenbrote mit dreierlei-Knoblauch-Butter (S.246), aber auch Reis oder Couscous.

Das Ratatouille kann einige Tage im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden; die Aromen werden mit der Zeit immer besser. Die Salsa, die die Schärfe des Gerichts sehr schön ausgleicht, sollte frühestens einige Stunden vor dem Servieren zubereitet werden, denn sie neigt zum Gerinnen, wenn sie zu lange herumsteht.

Die Kokoscreme für die Salsa muss dick sein, nicht flüssig. Sie können die Konsistenz testen, indem Sie Dose oder Karton schütteln: Wenn sie dick genug ist, darf kein Geräusch vernehmbar sein.

Sep 21: Wird mit der Zeit im Kühlschrank immer besser! Berbere, siehe Rezept 813.

Zutaten:

RATATOUILLE

4 Auberginen, in 2,5cm große Würfel geschnitten (1,1 kg)
4 Spitzpaprikaschoten (rot und gelb gemischt), entkernt und in 3 cm große Stücke geschnitten (420 g)
2 Kohlrabi, geschält und in 1,5cm große Würfel geschnitten (460g)
2 EL Berbere-Gewürzmischung (wir nehmen gern Bart Blends; siehe Rezept 813)
200 mL Olivenöl
10 g Ingwer, geschält und fein gehackt
3 kleine Knoblauchzehen, zerdrückt
3 EL Sojasauce
2½ EL Ahornsirup
300 g süße reife Kirschtomaten, grob zerkleinert
2 TL Schwarzkümmelsamen
3 milde oder mittel-scharfe Chilischoten (rot, grün oder gemischt)
Salz

KOKOS-GURKEN-SALSA

1 Salatgurke, geraspelt (300 g)
15 g Koriandergrün, fein gehackt
25 g Ingwer, geschält und fein gehackt
200 g Kokoscreme
2 EL Limettensaft

Rezept:

1. Den Backofen auf 210 °C (Umluft) vorheizen.
2. Die ersten fünf Zutaten für das Ratatouille mit ¾ TL Salz in einer großen Schüssel mischen. Anschließend auf zwei mit Backpapier bedeckten Blechen (40 x 30 cm) verteilen. 40 Minuten rösten, bis das Gemüse gar und kräftig gebräunt ist; nach der Hälfte der Zeit durchrühren und die Position der Bleche tauschen. Alles mit Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, Ahornsirup, Kirschtomaten und Schwarzkümmel in eine große Schüssel geben.

3. Während das Gemüse im Ofen ist, eine Pfanne bei hoher Temperatur sehr stark erhitzen. Die Chilis darin 12 Minuten braten und einige Male wenden, bis sie rundherum kräftig geröstet sind. Die Chilis fein hacken (vorher entkernen, wenn es weniger scharf werden soll) und unter das Gemüse in der Schüssel rühren. Das Ratatouille für 30 Minuten beiseitestellen, damit sich die Aromen verbinden können. All dies kann bis zu 3 Tage im Voraus erledigt werden; dann vor dem Servieren behutsam wieder erhitzen.

4. Für die Salsa die Gurkenraspel in ein sauberes Küchentuch geben und so viel Wasser wie möglich herausdrücken. Es sollten 180g ausgedrückte Raspel übrig bleiben. In eine große Schüssel geben und die restlichen Zutaten sowie 1/3 TL Salz unterrühren. Bis zum Servieren kalt stellen.

5. Das Ratatouille mit der Kokos-Gurken-Salsa und warmem Fladenbrot oder Reis servieren.