

Ratatouille mit Pecorino-Rösti und Ziegen-Frischkäse

Für zwei Personen

2 festk. Kartoffeln	2 Zucchini	1 Aubergine
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 rote Zwiebel
3 Knoblauchzehen	50 g Pinienkerne	500 ml Kirschtomaten
0,5 Bund Zitronenthymian	0,5 Bund Estragon	1 EL Tomatenmark
50 g Pecorino	200 g Ziegenfrischkäse	2 Eier
1 TL Stärke	200 ml weißer Balsamico	Olivenöl, Rapsöl
Mehl, Paniermehl	Salz, Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Rapsöl in einem tiefen Topf erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz rösten. Mit dem Balsamico und den Dosentomaten ablöschen und bei mittlerer Stufe unter Rühren stark reduzieren lassen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, vom Strunk befreien und im Backofen mit der Grillfunktion auf der obersten Schiene solange rösten, bis die Schale schwarz ist. In kaltem Wasser abschrecken und fünf Minuten ruhen lassen. Anschließend die Schale abziehen, auf Küchenpapier abtrocknen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben. In ein Küchentuch geben und möglichst viel Flüssigkeit aus den Kartoffelraspeln pressen. Anschließend in einer Schüssel mit einem Eigelb, der Stärke und dem geriebenen Pecorino vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen, jeweils zwei Esslöffel Teig in der Pfanne flachdrücken und beidseitig zwei bis drei Minuten goldbraun anbraten. Kurz auf einem Küchenpapier abtupfen. Eine Zucchini und die Aubergine waschen, in Würfel schneiden und separat in dem Rapsöl knackig anbraten. Den Thymian und den Estragon waschen, fein hacken und zu dem Tomatensugo geben. Die Zucchini-, Auberginen- und Paprikawürfel untermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die zweite Zucchini waschen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden. In die Zucchinistreifen den Ziegenkäse leicht eindrehen. Ein Ei verquirlen und die Zucchini-Ziegenkäse-Päckchen zunächst durch das Mehl, dann durch das Ei und zuletzt in den Bröseln wälzen. Anschließend in der Fritteuse kross ausbacken. In einer Pfanne ohne Fett die Pinienkerne rösten. Jeweils zwei Rösti mit dem Ratatouille auf einem Teller anrichten, mit einer Zuchiniblüte und den Pinienkernen garnieren und servieren.

Niklas Jaspert am 07. Mai 2013