

Kürbis-Ratatouille mit Salbei-Hähnchen und Kürbis-Talern

Für zwei Personen

Für das Salbei-Hähnchen:

2 Hähnchenbrustfilets, á 200 g	1 Zitrone	1 EL Butter
1 EL Öl	2 Zweige Salbei	1 TL Paprikapulver
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Kürbis-Ratatouille:

350 g Hokkaido-Kürbis	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
1 Zucchini	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	6 EL passierte Tomaten	½ TL getrockneten Oregano
30 ml Weißwein	1 Zweig Thymian	2 EL Olivenöl
100 ml Gemüsfond, nach Bedarf	Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Kürbistaler:

400 g Hokkaido-Kürbis	1 Schalotte	1 mehlig. Kartoffel
1 Ei	50 g Mehl	½ TL Kurkuma
Muskatnuss	3 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für das Salbei-Hähnchen: Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Hähnchenfilets waschen und trocken tupfen. Zitrone waschen, abtrocknen und 1 EL Schale abreiben. Den Salbei abbrausen, einen Zweig klein hacken und aus dem gehackten Salbei, Zitronenabrieb, Öl, Paprikapulver und Salz und Pfeffer eine Marinade herstellen. Das Hähnchen in die Marinade geben und 5 Min. ruhen lassen. Das Fleisch herausnehmen, eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kurz anbraten. Danach für 10 Min. im Ofen garen. Abschließend das Hähnchen aus dem Ofen nehmen und kurz mit Butter und dem restlichen Salbei in der Pfanne arrosieren. Danach das Fleisch in Tranchen schneiden und ggf. mit Pfeffer abschmecken.

Für das Kürbis-Ratatouille: Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel und ½ des Knoblauchs fein würfeln. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Den Kürbis von Schale und Kernen befreien und in Würfel schneiden. Die Paprika längs aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Die ½ der Zucchini von Enden befreien und zusammen mit der Paprika in grobe Würfel schneiden. Thymian und Oregano abbrausen, trocken wedeln und abzupfen. In einen Topf Zwiebel und Knoblauch in 1 EL Olivenöl anschwitzen. Nun Oregano und Thymian hinzufügen. Sobald die Zwiebel-Knoblauch-Masse glasig ist, Kürbiswürfel und Paprika dazugeben und weitere 4 Min. dünsten. Anschließend mit Wein, passierten Tomaten und Fond ablöschen und das Gemüse für weitere 10 Min. weich garen. Kurz vom Schluss die Zucchini mit in den Topf geben, alles noch einmal kurz aufkochen lassen und abschließend mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Für die Kürbistaler: Die Schalotte abziehen und fein würfeln, den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Kartoffel schälen. Hokkaido von Schale und Kernen befreien und zusammen mit der Kartoffel fein raspeln. Alles in einer Schüssel vermengen. Das Ei, Mehl und die Gewürze hinzufügen und nochmals mischen. Die Mischung kurz ruhen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, mittels eines Ringes aus der Masse kleine Taler formen und in der heißen Pfanne 3 Min. ausbacken. Sobald sie fertig sind, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Riccarda Schröter am 21. Oktober 2021