

Kaiserin Augusta-Frikadelle mit Ratatouille

Für 2 Personen

400 g Hackfleisch, gemischt	100 g Pfälzer-Leberwurst	30 g Dörrfleisch
30 g Speck, geräuchert	4 Champignons	1 Zucchini
1 Aubergine	1 Paprikaschote, rot	1 Paprikaschote, grün
1 Zitrone, unbehandelt	3 Zwiebeln, rot	100 g Dosen-Tomaten
3 Zehen Knoblauch	1 Zweig Thymian	1 Zweig Majoran
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie	20 g Haferflocken
1 Brötchen	1 Ei	200 ml Schlagsahne
1 EL Tomatenketchup, mild	1 TL Dijon-Senf, mild	Rapsöl
Zucker	Chilisalز, mild	Pfeffer, schwarz
Meersalz		

Das Brötchen in der Sahne einweichen. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Ein wenig Thymian zupfen und fein hacken. Anschließend das Brötchen ausdrücken und mit dem Senf und dem Tomatenketchup vermengen. Zwei Zwiebeln und eine Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und etwa dreiviertel der Zwiebel, den ganzen Knoblauch und das Dörrfleisch hinzugeben. Den Speck würfeln. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Speckwürfel mit der übrigen Zwiebel in der Pfanne anbraten. Den Speck, die Zwiebel, das Hackfleisch und die Leberwurst mit der Brötchenmasse vermengen und durchkneten. Das Ei, die Haferflocken und das Chilisalز hinzugeben. Ein paar Blätter von dem Majoran, dem Schnittlauch und der Petersilie abzupfen, klein schneiden und untermengen. Aus dem Teig Frikadellen formen. In einer Pfanne etwas Rapsöl erhitzen und darin die Frikadellen von beiden Seiten braten. Den übrigen Knoblauch und die übrige Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Die Dosen-Tomaten würfeln. Die Champignons bürsten und klein schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und je eine Hälfte in Streifen schneiden. Die Zucchini und die Aubergine von den Enden befreien und in Streifen schneiden. Die Paprika-, die Zwiebel- und zuletzt die Knoblauchscheiben in die Frikadellenpfanne geben und anbraten. Eine weitere Pfanne mit Rapsöl erhitzen und die Zucchini, die Aubergine und die Champignons voneinander getrennt in der Pfanne anbraten. Anschließend das Gemüse mit der Tomate in einen Topf geben und mit Salz, Pfeffer, Thymian, Zucker und ein wenig Zitronensaft würzen. Das Ganze bis zum Servieren köcheln lassen. Die Frikadellen mit dem Ratatouille auf Tellern anrichten.

Fritz Josef Rath am 18. Januar 2010