

Puten-Röllchen mit Ofen-Ratatouille, Thymian-Kartoffeln

Für vier Portionen

1 Aubergine	1 Zucchini	4 Tomaten
1 Gemüsezwiebel	1 TL Italienische Kräuter	1 TL Salz
2 TL Zucker	2 EL Olivenöl	150 g passierte Tomaten
Salz, Pfeffer	600 g festk. Kartoffeln	4 EL Olivenöl
1 Bund Thymian	8 kleine Putenschnitzel à 100 g	2 EL grober Dijonsenf
4 Scheiben Parmaschinken	2 EL Olivenöl	30 g Butter
Basilikum zur Garnitur		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Currypulver mit dem Olivenöl, Tomatenmark und zwei Esslöffeln Wasser verrühren. Die Hähnchenbrüste mit der Marinade bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Grillpfanne aufheizen und das Fleisch darin von allen Seiten kräftig anbraten. Die Hähnchenbrüste auf ein Backblech legen und im Ofen 15 Minuten garziehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Umluftgrillen vorheizen. Die Aubergine, Zucchini und Tomaten waschen, putzen und in etwa drei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Alles in eine Schüssel geben. Salz, Zucker, Olivenöl, Italienische Kräuter und die passierten Tomaten zugeben, pfeffern und gut vermischen. Das Gemüse in einer flachen Ofenform verteilen und im Backofen 30 Minuten garen. Dabei ein bis zwei Mal wenden.

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Knapp mit Wasser bedeckt und einem halben Teelöffel Salz aufkochen. Die Kartoffeln zehn Minuten kochen, abgießen und abtropfen lassen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln hineingeben, mit Salz und Pfeffer würzen und unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen streifen. Zum Schluss zu den Kartoffeln geben und noch ein bis zwei Minuten mit braten.

Die Putenschnitzel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Senf bestreichen und je eine halbe Scheibe Parmaschinken darauf legen. Aufrollen und mit Küchengarn binden. Die Putenröllchen in einer Pfanne im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten.

Butter zugeben und bei mittlerer Hitze etwa fünf bis acht Minuten garziehen lassen. Zum Anrichten das Ofenratatouille auf Tellern verteilen, die Putenröllchen darauf legen und die Kartoffeln um das Gemüse verteilen. Mit einigen Basilikumblättern garnieren.

Horst Lichter am 09. April 2016