



## Ratatouille

### mit gratiniertem Ziegenkäse

Seit dem wunderbaren und gleichnamigen Zeichentrickfilm aus dem Hause Pixar hat das geschmorte Gemüsegericht, das seinen Ursprung in Südfrankreich hat, eine große Renaissance erlebt. Das hier beschriebene Gericht ist an das "echte" Ratatouille lediglich angelehnt und wurde von mir so angepasst, dass es optimal zum Ziegenkäse passt. Der Sainte Maure, welcher im optimalen Reifezustand sehr ausgewogen und sowohl salzig als auch leicht säuerlich schmeckt und nach Walnüssen duftet, entpuppt sich als idealer Gegenspieler zum Gemüse.

Das Ratatouille kann man bequem ein Tag im Voraus zubereiten.

**Schritt 1:** Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen und auspressen. Gemüse waschen, Kerne entfernen, in schöne Würfel schneiden und in einer Schüssel mit etwas Zitronensaft vermengen.

**Schritt 2:** In einem Topf die Zwiebel und den Knoblauch in heißem Olivenöl kurz anschwitzen so dass es noch keine Bräunung annimmt. Gemüsewürfel hinzufügen und zwei Minuten auf großer Hitze unter ständigem Rühren anziehen lassen. Am Schluss die Tomatenwürfel unterheben und den Topf von der Herdplatte nehmen. Abkühlen lassen.

**Schritt 3:** Balsamico, Senf, Puderzucker, Pfeffer, Salz, Thymian und 3 EL bestes Olivenöl mit einem Schneebesen in einer Schüssel gut verrühren. Das Gemüse hinzugeben, alles miteinander gut vermengen und mindestens eine Stunde, besser 6, bei Raumtemperatur ziehen lassen.

**Schritt 4:** Pinienkerne und Sesamsaat in einer heißen Pfanne rösten bis sie leicht Farbe annehmen. Auf einem Teller abkühlen lassen.

**Schritt 5:** Die Ziegenkäserolle in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden, auf einen Teller legen und im Ofen wenige Minuten bei ca. 180° C. (oder unter dem Grill) etwas Farbe annehmen lassen. Käse aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

**Schritt 6:** Das Gemüse auf Tellern anrichten und die lauwarmen Käsescheiben darauf drapieren. Mit Pinienkernen, Sesam und Rucolablättern dekorieren.

*Tipp / Weinempfehlung: Dazu passt ein Glas Vouvray oder ein Weißburgunder, im Sommer auch gerne ein (gekühlter) kräftiger, junger Rotwein, z.B. ein Gigondas oder Coteaux du Languedoc.*



#### Zutaten (für 4 - 6 Personen)

- 1 Rolle Sainte Maure de Touraine AOC oder Crottin de Chavignol
- 1 Zucchini,
- 2 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Strauchtomaten
- 1 TL Balsamico di Modena
- Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 1/2 TL Senf
- 2 TL Puderzucker
- 1 Prise Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Thymian
- Pinienkerne
- Sesamsaat
- Rucola zur Dekoration

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
plus 1-2 Stunden zum Durchziehen

*Quelle: eigenes Rezept*

