

Ratatouille mit Gnocchi und Ziegenkäse-Dip

Für zwei Personen

Für das Ratatouille:

1 Aubergine	2 Zucchini	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 Fenchel	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 Ochsenerztomaten	4 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
200 ml Dosentomaten	10 ml trockener Rotwein	1 Stiel Rosmarin
1 Stiel Salbei	2 EL getrockneter Oregano	1 TL Zucker
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Gnocchi:

250 g mehliges Kartoffeln	60 g Mehl	40 g Weizengrieß
2 Eier	100 g Butter	50 g Parmesan
50 g ganze Haselnüsse	1 Bund Thymian	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für den Dip:

200 g Ziegenfrischkäse	3 EL Crème fraîche	1 Zitrone
1 Orange	1 EL Honig	1 Stiel Thymian
1 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffel in ausreichend Salzwasser gar kochen. Anschließend ausdampfen lassen. Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für das Ratatouille die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Dosentomaten in Stücke schneiden.

Die Aubergine, die Zucchini und die Frühlingszwiebeln putzen und in mittelgroße Stücke schneiden. Die Paprika mit dem Sparschäler schälen und in mittelgroße Rauten schneiden. Die Tomaten mit dem Sparschäler von der Schale befreien und fein würfeln. Ein Viertel des Fenchels putzen und in kleinere Stücke schneiden.

Die Schalotten, die Frühlingszwiebeln, den Knoblauch und das übrige Gemüse in reichlich Olivenöl anbraten und anschließend mit dem Rotwein ablöschen. Die gewürfelten Tomaten und den Zucker dazugeben und bei geschlossenem Deckel acht bis zehn Minuten köcheln lassen. Dabei hin und wieder einen Schuss der Dosentomaten dazugeben, damit eine sämige Konsistenz entsteht. Für die Gnocchi die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen. Die Eiweiße können anderweitig verwendet werden. Den Parmesan reiben. Das Mehl, den Grieß, die Eigelbe, die Butter und den Parmesan zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig zu einer langen Wurst ausrollen und zwei Zentimeter breite Gnocchi abstechen. Die Gnocchi im kochenden Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, den Thymian dazugeben. Die garen Gnocchi in der Butter leicht anbraten. Die Haselnüsse zwischen zwei Küchentüchern mit einem Plattierisen grob zerstoßen und über die Gnocchi geben.

Für den Dip die Schale der Zitrone und der Orange abreiben. Die Zitrusfrüchte halbieren und auspressen. Die Thymianblätter vom Stiel zupfen und hacken. Den Ziegenfrischkäse, die Crème fraîche, den Honig, den Thymian und das Olivenöl zu einer glatten Masse rühren. Mit Salz, Pfeffer, dem Zitrusabrieb und Zitronen- und Orangensaft abschmecken.

Die Gnocchi und das Ratatouille auf Tellern anrichten und mit dem Ziegenfrischkäsedip servieren.

Sebastian Heeß am 07. April 2015