

Pizokel, Ratatouille, Oliven-Tapenade, Salsa. Grissini

Für zwei Personen

Für die Pizokel:

2 Eier	50 g Parmesan	25 ml Milch
50 g Butter	25 ml Mineralwasser	100 g Mehl
½ TL Backpulver	1 TL Kurkuma	Muskatnuss
Meersalz		

Für das Ratatouille:

1 kleine Aubergine	1 Zucchini	2 Roma-Tomaten
1 kleine rote Zwiebel	20 g Butter	120 ml Rotweinessig
2 EL weißer Balsamico	1 EL gerebelter Thymian	1 EL gerebelter Oregano
2 EL Alfalfasproussen	150 ml Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Oliven-Tapenade:

150 g Kalamata Oliven	1 Knoblauchzehe	1 EL Rotweinessig
75 ml Olivenöl		

Für die Chili-Salsa:

2 rote Jalapeños	1 Schalotte	½ Knoblauchzehe
1 TL Rotweinessig	50 ml Olivenöl	1 TL Meersalz

Für die Grissini:

1 Ei	1 TL gerebelter Oregano	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver	100 g Mehl, Type 00	1 TL Backpulver
20 ml Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Für die Pizokel:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Mehl, Backpulver, Kurkuma und geriebene Muskatnuss in einer Schüssel vermengen. Eier, Milch und Mineralwasser vermischen und hinzugeben.

Mit einem Schneebesen gut verrühren, bis sich eine zähflüssige Konsistenz ergibt. Teig 30 Minuten ruhen lassen. Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Teig in 4 cm lange Streifen von Hand mit einem Schaber in das kochende Wasser geben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle entnehmen.

Wasser abgießen, Pizokel gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne zerlassen und Pizokel in der Butter wenden. Parmesan reiben und darüberstreuen.

Für das Ratatouille:

Zwiebel abziehen. Die Hälfte der Zwiebel in dünne Streifen schneiden und mit 100 ml Rotweinessig und 1 TL Salz zum Kochen bringen.

Zwiebel und Essig in ein Einmachglas geben und 30 Minuten ziehen lassen.

Aubergine schälen, in kleine Würfel schneiden und mit 3 EL Olivenöl anbraten. Balsamico, 1 EL Thymian und Salz nach Belieben hinzugeben.

Aubergine anschließend in eine Schale geben, mit 1 TL Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Zucchini in kleine Würfel schneiden. Die restliche Hälfte der Zwiebel hacken. Gehackte Zwiebel in 1 EL Olivenöl und Butter 1-2 Minuten glasig braten. Zucchini hinzugeben. Salzen und 1 TL Rotweinessig, sowie 1 EL Oregano hinzugeben und 3 Minuten dünsten. Zucchini in eine Schale geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomate entkernen, in kleine Würfel schneiden, mit Salz würzen und in einem Sieb entsaften lassen. Tomatenfleisch in eine Schüssel geben und mit 3 EL Olivenöl beträufeln und mit Meersalz

und Pfeffer abschmecken.

Für die Oliven-Tapenade:

Knoblauch abziehen. Oliven ohne Saft mit der Knoblauchzehe, Essig und Olivenöl in einem Mixer zu einem Püree verarbeiten.

Für die Chili-Salsa:

Knoblauch abziehen und pressen. Kerne und Trennhäute der Jalapeños entfernen und Jalapeños hacken. Schalotte abziehen und hacken. In einer Schüssel Chilischoten, Knoblauch, Rotweinessig und $\frac{1}{2}$ EL Zwiebeln, sowie Olivenöl und Meersalz verrühren.

Für die Grissini:

Mehl, Backpulver, Oregano, Paprikapulver, Knoblauchpulver und 1 EL Pfeffer in einer Schüssel mischen. Ei und Olivenöl hinzugeben und einrühren. Salzen. Teig einige Minuten kneten und anschließend 10 Minuten ruhen lassen. Teig leicht mit Mehl bestreuen und auf die gewünschte Dicke ausrollen. In Grissini-Form schneiden und auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im Ofen 10-12 Minuten backen.

Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Robert Osterwalder am 07. Januar 2025