

LEICHTER ZU KOCHEN ALS ZU SCHREIBEN: RATATOUILLE



Schon wieder Ratatouille? Wer sich vom vegetarischen Kochbuch von Andreas Caminada inspirieren lässt, wird frohlocken: unbedingt!

Der Sommer ruft nicht nur nach kühlen Getränken, sondern auch nach Ratatouille. Am letzten Wochenende mühte ich mich wieder einmal mit dem köstlichen, aber ziemlich aufwändigen Rezept von Julia Child ab («Magazin» N° 33/2021), dabei entfernte ich mich schlafwandlerisch ein paar Schritte vom Original (schneidet die Zucchini und Auberginen kleiner als vorgeschrieben, veredelte das Ergebnis mit viel Zitrone, ersetzte Petersilie durch Basilikum, liess das Ganze beim Aufwärmen anbrennen, solche Sachen). Dabei kam mir die Idee, mich nach anderen Inspirationen umzusehen. Wenn Sie sich mich in meiner Kochbuchbibliothek vorstellen, denken Sie bitte an einen grossen Mann und viele Bücher – sollte das Bild noch unscharf sein: noch ein bisschen grösser und noch mehr Bücher.

Es gibt ein paar Kochbücher, die für mich funktionieren wie das Handbuch des Fähnlein Fieselschweif, in dem Donald Ducks Neffen jede Information vorfinden, die sie jemals brauchen. Ich aber suchte jetzt nach einer Information, die ich eigentlich nicht brauchte, denn ich weiss ja, wie man eine Ratatouille zubereitet, sondern nach einer Information, die mir die Energie verleiht, heute schon wieder Ratatouille zu kochen, aber eben eine zauberhafte Ratatouille, eine, bei der ich noch nicht genau weiss, wie sie zu schmecken hat. Diese Ratatouille fand ich im vegetarischen Kochbuch von Andreas Caminada («Pure Frische», AT-Verlag).

Die «heimlichen Stars» dieses Rezepts, schreibt Caminada, sind die Kräuter, vor allem das von mir sehr geliebte und in ausreichender Menge im Garten vorrätige Bohnenkraut (es wuchert, für alle, die keinen Küchengarten bewirt-

schaften, auch im Gemüseladen). Caminada erwähnt sein «pfeffrig-würziges Aroma» und die Frische, die es gemeinsam mit etwas Orangen- oder Zitronenabrieb erzeugt.

Noch Fragen? Diese **Ratatouille** ruft danach, genau jetzt gekocht zu werden.

Zutaten: 1 Aubergine, Salz, 3 rote Peperoni, 100 ml Olivenöl, 2 Zucchini, 500 g Tomaten, 2 Oreganozweige, 2 Bohnenkrautzwige, 1 Thymianzweig, 1 Rosmarinzweig, 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 100 ml Tomatensauce oder Passata, Pfeffer aus der Mühle, 1 Bio-Orange (oder -Zitrone) zum Abreiben.

Zubereitung: Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Aubergine in grobe Stücke schneiden (eine Aufforderung, die nach der Bastelarbeit für die Child-Ratatouille runtergeht wie Honig), einsalzen und 20 Minuten wässern lassen. Dann mit Küchenrolle trockentupfen.

Die Peperoni halbieren, Kerngehäuse herausschneiden, mit Salz bestreuen und mit etwas Olivenöl betröpfeln. In den Backofen geben und dort 45 Minuten garen lassen. Anschliessend die Peperonihälften häuten (ein paar Minuten Abkühlung sind zu empfehlen, weil sich sonst auch die Fingerkuppen häuten) und das Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden.

Zucchini grob würfeln. Tomaten vom Strunk befreien, auf der Unterseite kreuzförmig einritzen und in sprudelndem Salzwasser 30 Sekunden blanchieren. In Eiswasser abschrecken, schälen, vierteln und die Kerne aus den Tomaten kratzen. Dann die Tomatenviertel noch einmal halbieren.

Jetzt kommt Caminadas Vergeltungsmassnahme für die Erlaubnis, das Gemüse nach Belieben zu zerkleinern: Kräuterblättchen und Nadeln zuerst von den Stielen zupfen und anschliessend fein hacken. Ein grossartiger, ätherischer Geruch ist die Belohnung. Zwiebel schälen und in acht Spalten schneiden.

Etwas Olivenöl in einer grossen, beschichteten Pfanne erhitzen und nacheinander die Auberginenteile, die Zucchiniwürfel und die Zwiebel goldbraun anbraten. Zuletzt den Knoblauch in Scheiben schneiden und bei kleiner Hitze andünsten. Dann die Tomaten- und Peperonistücke in die Pfanne geben, mit der Tomatensauce aufgiessen und etwas einkochen lassen.

Jetzt alle Zutaten in einen gusseisernen Bräter geben, die gehackten Kräuter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann den Deckel auf den Bräter setzen und die Ratatouille bei 180 Grad Umluft (200 Grad Ober- und Unterhitze) in den Ofen geben. Etwa 20 bis 30 Minuten schmoren lassen. Anschliessend müssen Sie die Entscheidung treffen, ob Sie die Ratatouille sofort servieren wollen oder noch ein bisschen warten, zum Beispiel so lange, bis sie nur noch lauwarm ist – ich finde, dass sie ihre unvergleichlichen Sommeraromen dann am besten entfaltet.

In tiefen Tellern servieren. Mit Orangenabrieb beschneien und mit den übrig gebliebenen Kräutern servieren. Ich empfehle dazu meinen Wein dieses Sommers, einen *Vino Rosato* aus der *Fattoria Nervi*, dem Zweitweingut des grossen *Giacomo Conterno*: 25 Franken bei *caratello.ch*.