Rezept

Ziegenkäse »brûlée« mit Ratatouille und schwarzen Oliven

Ein Rezept von Ziegenkäse »brûlée« mit Ratatouille und schwarzen Oliven, am 15.06.2025

Zutaten

Für die Ratatouille:

- **1** große weiße Zwiebel
- **3 - 4 Zweige** Rosmarin
- **½ Bund** Petersilie
- **2** Zucchini
- **1** gelbe Paprikaschote
- **6 EL** Olivenöl (+ Öl für das Blech)
- **1 Schuss** trockener Rotwein (nach Belieben)
- **1/2 TL** Akazienhonig
- Aceto balsamico zum Garnieren (nach Belieben)
- **2** Knoblauchzehen
- **3 - 4 Zweige** Thymian
- **1** große Aubergine
- **1** rote Paprikaschote
- **6** vollreife Strauchtomaten
- **100 g** schwarze Oliven
- Salz
- Piment d'Espelette oder frisch gemahlener Pfeffer

Für den Ziegenkäse:

- **400 g** Ziegenkäserolle (ca. 8 cm lang)
- **4** kleine Zweige Thymian
- **4 TL** Akazienhonig
- **1/2 TL** Piment d'Espelette (ersatzweise Chilischrot)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal, 54 g F, 19 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Für die Ratatouille die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Ein paar Blättchen abzupfen und beiseitelegen. Kräuterzweige mit Küchengarn zusammenbinden.

2. Für den Ziegenkäse die Rolle in 4 Scheiben teilen und die Scheiben auf ein geöltes Backblech setzen.

3. Die Aubergine und die Zucchini waschen, putzen und jeweils in 1 cm große Würfel schneiden. Die Paprikaschoten längs halbieren, putzen, waschen und in kleine Karos (in Größe der Zucchiniwürfel) schneiden.

4. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und halbieren. Kerne und Stielansätze entfernen. Das Tomatenfruchtfleisch würfeln.

5. Den Backofen auf 200° vorheizen. 4 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen. Die Auberginenwürfel darin bei großer Hitze ca. 5 Min. unter Rühren braten. Zwiebelwürfel, Knoblauch, Zucchiniwürfel und Paprikastücke mit dem restlichen Öl dazugeben und 1-2 Min. mitbraten.

6. Dann die Tomaten, das Kräutersträußchen, die Oliven und 1 kleinen Schuss Rotwein nach Belieben zur Ratatouille geben. Alles leicht salzen und zugedeckt in ca. 15 Min. bissfest schmoren lassen, falls nötig ab und zu umrühren.

7. Nach gut 5 Min. Gemüse-Schmorzeit die Ziegenkäsescheiben mit je 1 TL Honig bepinseln und im heißen Ofen (Mitte) ca. 5 Min. erhitzen und innen weich werden lassen. Dann den Backofengrill dazuschalten. Das Backblech auf die obere Schiene schieben, den Ziegenkäse mit je 1 Thymianzweig belegen und unter den heißen Grillschlangen ca. 3 Min. gratinieren, dann herausnehmen und mit etwas Piment d'Espelette bestreuen.

8. Ratatouille evtl. offen noch etwas einkochen lassen, dann mit Salz, Honig und Piment d'Espelette oder Pfeffer abschmecken und mit dem Ziegenkäse und den abgezupften Kräuterblättchen servieren. Ratatouille nach Belieben noch ganz leicht mit Aceto beträufeln oder die Teller damit garnieren.