

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 18. April 2023** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Maren Schneider

Gestapeltes Ofen-Ratatouille mit Ziegenfrischkäse-Dip, Walnuss-Basilikum-Pesto und karamellisierten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das Ratatouille:

- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 kleine Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 kleine Tomaten
- 3 rote Cocktailtomaten
- 3 gelbe Cocktailtomaten
- 1 große Zwiebel
- 1 EL getrocknete Kräuter der Provence
- Olivenöl, zum Bestreichen
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Paprikaschote waschen, trocken tupfen, von Scheidewänden und Kernen befreien und in dünne Ringe schneiden. Zucchini, Aubergine und Tomaten waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Cocktailtomaten waschen, trockentupfen und halbieren.

Blech mit Backpapier auslegen, mit Olivenöl bestreichen und Gemüse darauflegen. Gemüse mit Olivenöl einstreichen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Das Ganze für 15 Minuten im Ofen garen. Zum Servieren das Gemüse in einem Servierring abwechselnd stapeln.

Für den Ziegenfrischkäse-Dip:

- 150 g Ziegenfrischkäse
- 1 EL Sahne
- 15 g Ingwer
- 1 Limette, davon Abrieb & Saft
- Zimt, zum Abschmecken
- Zucker, zum Abschmecken
- Salz, aus der Mühle

Ingwer schälen und fein hacken. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben, Saft auspressen und auffangen. Ziegenfrischkäse mit Sahne, Ingwer, Limettenschale und -saft verrühren. Zum Schluss mit Salz, Zimt und Zucker abschmecken.

Für das Pesto:

- 30 g Parmesan
- 3 EL Walnusskerne
- 1 Bund Basilikum
- 1 kleine Knoblauchzehe
- Zitrone, davon Saft
- 50 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Basilikum waschen und trockenwedeln. Einige Blätter für die Garnitur zurücklegen. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Walnusskerne grob hacken. Walnusskerne, Knoblauch, Basilikum, etwas Zitronensaft und Olivenöl in ein hohes Gefäß geben und das Ganze mit einem Pürierstab mixen. Parmesan, Salz und Pfeffer hinzugeben und anschließend so viel Olivenöl einarbeiten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die karamellisierten Walnüsse:

- 30 g Walnusskerne
- 1 EL Zucker

Zucker in einer Pfanne schmelzen. Walnusskerne halbieren und im Zucker karamellisieren. Karamellisierte Walnüsse aus der Pfanne nehmen, auskühlen lassen und ggf. grob zerkleinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.