



Ratatouille-Salat mit Salsiccia in Paprikasauce

Die gefüllten Nudeln

Die Gemüse waschen, putzen und gleichmäßig klein würfeln. Schalotten und Knoblauch ebenso. Die Chilischote halbieren, die Kerne entfernen und mal kurz daran lecken, um die Schärfe zu testen. Dann die passende Menge in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch in dem Olivenöl ohne Farbe anbraten. Zucker und Tomatenmark hinzugeben. Karamellisieren lassen. Mit etwas Geflügelbrühe ablöschen. Die Gemüse und Gewürze sowie Salz und Pfeffer hinzugeben. Dabei mit dem Lavendel sehr zurückhaltend sein. Er drängt sich gerne mal eben schnell in den Vordergrund und übernimmt die Hauptrolle. Alles bei leicht geöffnetem Topfdeckel vor sich hin schmurgeln lassen. Wie lange, das hängt nun von der persönlichen Vorliebe ab. Manche lassen es über eine Stunde schmurgeln, damit die Gemüse schön weich sind und sich die Aromen verbinden. Für meinen heutigen Verwendungszweck sollten die Gemüse noch Struktur behalten, denn das ist in einem Ratatouille-Salat meines Erachtens die schönere optische Variante.

Das Gemüse von der Flamme ziehen und abkühlen lassen. Mit Zitronensaft und Abrieb von der Schale, eventuell noch etwas Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren noch das Olivenöl von feinsten Qualität darüber geben.

Die Lumaconi nach Packungsanweisung garen. Sie müssen genau auf dem Punkt sein, damit sie später auf dem Teller oder Buffet eine „bella figura“ abgeben.

Die Paprika-Tomatensauce

Die Schalotten und den Knoblauch fein schneiden. Die Tomaten überbrühen, enthäuten und in grobe Stücke schneiden. Die Paprika mit dem Sparschäler enthäuten und ebenfalls in grobe Stücke schnei-



den. Die Möhre sehr fein würfeln. Die Schalotten und den Knoblauch in Öl ohne Farbe anschwitzen, Zucker und Tomatenmark hinzugeben und karamellisieren lassen. Die Gemüse und die Geflügelbrühe hinzugeben. Salzen und pfeffern. Einige Scheiben Ingwer sowie einige Schnitze von der Zitronenschale und die Lorbeerblätter auf einen Zahnstocher spießen und in den Topf dazu geben. Ebenso mit drei Stücken von der Chilischote verfahren. So kann man sie später wieder entnehmen. Nun alles gemütlich köcheln. Die Gemüse sollen in dem Falle weich sein.

Die Spießchen mit den Aromaten entnehmen und die Gemüse fein pürieren. Dann durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft, noch etwas frischem Abrieb von der Schale und der braunen Butter aromatisieren. Als Spiegel in einen tiefen Teller geben und einige inzwischen befüllte Lumaconi daraufsetzen. Einen dünnen Faden von einem milden, fruchtigen Olivenöl darüber träufeln. Ein paar Blättchen Basilikum und einige Späne Parmesan kommen zur Vollendung darüber.

Salsiccia-Bällchen

Die Wurst aus der Pelle drücken und in eine flache Schüssel geben. Die Anis- und Kümmelsaat kurz anrösten, bis sie duften. Anschließend mörsern und zu der Wurst geben. Ebenso die Petersilie. Übrigens kann man statt der Petersilie auch sehr gut die

„asiatische Petersilie“, den Koriander verwenden. Mit der Sahne glattrühren und mit dem Chilisalز abschmecken.

Kleine, gleichmäßige Bällchen abdrehen und in etwas Olivenöl schön bräunen. Die Bällchen in der Sesamsaat wälzen und in einem Schüsselchen dekorativ anrichten. Schön sehen sie zum Beispiel auf knackigen Kopfsalat-Blättern aus.

Gurken-Limettensalat

Die Gurke halbieren, das Innere entfernen und mit der Schale in nicht zu feine Streifen schneiden. Die

Minzeblättchen sehr fein hacken. Von Koriander oder Petersilie die Blättchen abzupfen. Nicht hacken. Die Frühlingszwiebeln fein in schräge Ringe schneiden. Aus Limettensaft und Oliven-Zitronenöl, etwas Abrieb von Knoblauch und Ingwer, Zucker und Pfeffer eine Salatsauce anrühren. Noch nicht salzen. Über die Gurkenscheiben und die restlichen Zutaten geben und nur kurz durchziehen lassen. Zuletzt salzen und servieren.

Zutaten

Für 2 Portionen

Die gefüllten Nudeln

Menge	Zutat
150 g	Lumaconi
1 mittelgroße	Aubergine
2 mittelgroße	Zucchini
2	rote Paprika
2	gelbe Paprika
1	grüne Paprika
2 Zehen	Knoblauch
2	Schalotten
1	Chilischote
2 EL	Olivenöl (zum Braten)
4	saftige Tomaten
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Zucker
	Thymian
	Oregano
	Lavendel
2	frische Lorbeerblätter
6 bis 8	Wacholderbeeren
1 Schluck	Geflügelbrühe
1 Schluck	angerührte Speisestärke
½ Bund	Basilikum
2 EL	feinstes Olivenöl
1	Bio Zitrone
	Salz
	Pfeffer

Zutaten

Die Paprika-Tomatensauce

Menge	Zutat
6	reife, fruchtige Tomaten
2	Paprikaschoten (orange und rot)
1 mittelgroße	Möhre
2 EL	Olivenöl
2	Schalotten
2	Knoblauchzehen
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Zucker
½ Tasse	Geflügelbrühe
1 TL	Speisestärke (aufgelöst)
1 Stück	Ingwer
2	frische Lorbeerblätter
1	Chilischote
1	Bio-Zitrone
1 TL	Braune Butter
	Basilikumblättchen (Garnitur)
	Parmesanspäne (Garnitur)
	Salz
	Pfeffer

Zutaten

Die Salsiccia-Bällchen

Menge	Zutat
4	ungebrühte Salsiccia
½ TL	Anissaat
½ TL	Kümmelsaat
6 bis 8 EL	Sahne
2 EL	Petersilie, fein gehackt
	Chilisalز
2 EL	geröstete Sesamsaat
2 EL	Olivenöl

Der Gurken-Limettensalat

Menge	Zutat
1	Bio Gurke
2 Stangen	Frühlingslauch
1 Zehe	Knoblauch
1 Stück	Ingwer
1	Bio Limette
	Minzeblättchen
6 bis 8 Stiele	Koriander oder Petersilie
2 EL	Oliven-Zitronenöl
	Zucker
	Salz
	Pfeffer