

# Confit byaldi (REMY'S RATATOUILLE)

Zubereitungszeit: 3 ½ Stunden - Für 4 Portionen

## Piperade

½ rote Paprika, entkernt

½ gelbe Paprika, entkernt

½ orangene Paprika, entkernt

2 EL Olivenöl, extra vergine

1 TL sehr fein gehackten Knoblauch

2 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt

350 g reife, vollfleischige Tomaten, gehäutet, entkernt und fein gewürfelt, den Saft auffangen

1 kleiner Zweig Thymian

1 kleiner Zweig glatte Petersilie

1 Lorbeerblatt

Salz

## Gemüse

1 Zucchini (ca. 130 g), in 2 mm dicke Scheiben geschnitten

1 japanische Aubergine (ca. 130 g), in 2 mm dicke Scheiben geschnitten

1 kleiner gelber Kürbis (ca. 130 g), in 2 mm dicke Scheiben geschnitten

4 Roma-Tomaten, in 2 mm dicke Scheiben geschnitten

½ TL sehr fein gehackten Knoblauch

2 TL Olivenöl

1/8 TL Thymianblätter

Salz (Fleur de Sel) und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Vinaigrette

1 EL Olivenöl, extra vergine

1 EL Balsamico Essig

gemischte frische Kräuter (Thymian-Blüten & -blätter, Kerbel)

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Zum Zubereiten der Piperade den Ofen auf 230 °C vorheizen.

Paprikahälften mit der Innenseite nach unten zeigend auf Backpapier legen. Nach ca. 15 min wirft die Haut Blasen, abkühlen lassen und Haut entfernen. Paprikahälften fein hacken.

2. Olivenöl, Knoblauch und Zwiebeln vermengen und in einen mittelgroßen Stieltopf bei geringer Hitze ca. 8 Minuten glasieren, ohne dass die Zutaten braun werden. Tomaten und Tomatensaft, Thymian, Petersilie und Lorbeer zugeben und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten ziehen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Darauf achten, dass die Zutaten nicht braun werden. Paprika zugeben und weiterköcheln lassen, bis sie etwas weicher ist. Mit Salz und Kräutern (die Blätter vorher von den Zweigen streifen) abschmecken. 1 EL der Piperade abnehmen, den Rest in eine feuerfeste Pfanne (20 cm Durchmesser) geben.

3. Zum Zubereiten des Gemüses den Ofen auf 135 °C vorheizen.

Abwechselnd je eine Scheibe Zucchini, Aubergine, Kürbis und Tomate aufeinanderlagern, das Ganze einmal wiederholen, so dass ein kleiner 1. Gemüseturm entsteht. Diesen Gemüseturm in der Pfannenmitte auseinanderziehen. Um den Mittelstapel die überlappenden Stapel so anordnen, dass sie einen kleinen Hügel bilden. So lange wiederholen, bis die Form gefüllt ist. Dabei sollte jeweils ½ cm eines jeden ausgelegten Gemüseturms sichtbar bleiben. Es kann ein Rest Gemüse übrig bleiben.

2. Olivenöl, Knoblauch und Thymianblätter in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Gemüse damit benetzen. Die Pfanne mit Alu- oder Backfolie sorgfältig abdecken und ca. 2 Stunden im Ofen garen. Mit einem scharfen Schälmesser prüfen, ob das Gemüse weich ist. Wenn es sich weich anfühlt, die Folie entfernen und 30 Minuten

ohne Abdeckung weiterbacken (bei unerwünschter Bräunung die Pfanne wieder leicht abdecken). Die Pfanne gegebenenfalls bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen, um überschüssige Flüssigkeit zu verdunsten. (Die Masse kann nun abgekühlt werden lassen und abgedeckt bis zu 2 Tage im Kühlschrank gelagert werden. Kalt servieren oder vorab bei 175 °C erwärmen.)

3. Zum Zubereiten der Vinaigrette die restliche Piperade mit Olivenöl, Balsamico Essig und Kräutern in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Vor dem Servieren: Grillfunktion des Ofens einschalten und die Pfanne darunterschieben, bis die Oberfläche des geschichteten Ofengemüses leicht gebräunt ist, danach vierteln und vorsichtig mit einem Bratenheber auf einen Teller geben. Den Bratenheber um 90 ° drehen und das Confit Byaldi so in eine fächerartige Form zu bringen. Den Tellerrand mit Vinaigrette besprenkeln.

Voilà, bon appetit!

Zur Info:

Die Piperade ist eine typisch baskische Gemüsespezialität, die insbesondere zu einer mit einem Spiegelei gekrönten warmen Tranche der französischen Schinkenspezialität “ Jambon de Bayonne” gereicht wird.