



Juli-Rezept 2009



1/2

## Kalte Ratatouille-Torte mit Oliven-Kräuter-Vinaigrette

### Zutaten (für 4 Personen)

- 600 g kleine Zucchini
- 4 rote Peperoni (mittlere)
- 4 gelbe Peperoni (mittlere)
- 4 orange Peperoni (mittlere)
- 600 g Auberginen
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- Fleur de Sel
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
  
- 2 TL frisch gehackte Kräuter  
(z.B. Thymian, Basilikum, Oregano, Lavendel)
- Olivenöl zum Anbraten
- 2 EL Tomatenessig
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Kapern
- 4 EL Taggiasche Oliven grob geschnitten
- 3 EL Blattpetersilie fein geschnitten
- 1 EL Schnittlauch fein geschnitten
- 1 EL Thymian fein gehackt (frisch oder getrocknet)
- 2 EL Pomodori secchi klein gewürfelt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung** | Zucchini in 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig in Olivenöl anbraten.

Backofen auf 250 Grad (auf Grill) vorheizen.

Die Peperoni vierteln, auf ein Backblech legen, mit Olivenöl bepinseln und im Ofen mit der Hautseite nach oben grillieren, bis sich die Haut leicht schwarz färbt. Mit einem Tuch bedecken und ausdampfen lassen. Die Haut abziehen.

Auberginen in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Öl, Knoblauch, Zwiebeln und Kräutern bestreichen und im Ofen bei 220 Grad ca. 10 Minuten backen.

Eine Springform mit den Zucchini-Rundellen schön auslegen. Mit den Peperoni- und Auberginenstücken die Form weiter schichtweise auffüllen.

Die Springform auf ein Kuchenblech stellen, mit einer Tortenscheibe bedecken und mit etwas Schwerem pressen. Mindestens 12 Stunden kalt stellen.

Für die Vinaigrette alle Zutaten gut verrühren, abschmecken und etwa eine Stunde ziehen lassen.

Die Torte stürzen und vorsichtig in Stücke schneiden (am besten mit einem Elektromesser).

**Anrichten** | Die Stücke schön auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette umgiessen. Als Garnitur eignen sich frischer Basilikum oder Lavendelblüten.

En Guete!

Urs Keller  
Küchenchef Kongresshaus Zürich