



Beim Essen sind alle wichtigen Elemente des Gerichts noch immer separat wahrnehmbar, sogar die Tomaten. (1/2015)

RATATOUILLE

Eintopf aus Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin

Während Jahren habe ich Ratatouille immer ungefähr nach demselben, außerordentlich einfachen Rezept zubereitet: Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl andünsten, wenn glasig, Aubergine, Zucchini und Paprika in nicht zu kleinen Stücken dazu, kurz anbraten, dann fein gehackte Tomaten, viel Rosmarin und Chili sowie ein kleines Glas Wasser begeben, schmoren bis es stimmt und die ganze Küche himmlisch duftet. Ich werde sicher auch in Zukunft meine Ratatouille immer wieder nach einem ähnlichen «Rezept» kochen. Hier aber will ich eine subtilere Form des Gerichts vorstellen, die sicher auch mehr mit provenzalischen Originalrezepten zu tun hat als meine simple Gemüseschmore. Denn das Rezept stammt von Julia Child (1912–2004), die – wenngleich mit dem Makel behaftet, Amerikanerin zu sein – sicher mehr über die Küche Frankreichs wusste als viele Zeitgenossen im Hexagon.

In ihrem Standardwerk *Mastering the Art of French Cooking* (New York, 2011. Volume 1) schreibt Child: «A really good ratatouille is not one of the quicker dishes to make, as each element is cooked separately before it is arranged in the casserole to partake of a brief



Lavendelfahl am Abgrund | «Ich hingegen schon. Der Abgrund, über dem meine Füße baumeln, treibt mir ständig einen leichten Schauer die Wirbelsäule hoch, der sich im Kopf als kleiner Schwindel herumtreibt und mich dann und wann zwingt, das linke Auge in einer Art Krampf für ein paar Sekunden zu schließen. So an die zweihundert Meter dürfte es runtergehen...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 28. Dezember 2014.



Eine der unverzichtbaren Zutaten von Ratatouille ist die Aubergine, die auch in der Provence überall angebaut wird.



«Ratatouille perfumes the kitchen with the essence of Provence and is certainly one of the great Mediterranean dishes», schwärmt die Amerikanerin Julia Child. (Paris, 12/2014)

communal simmer. This recipe is the only one we know of which produces a ratatouille in which each vegetable retains its own shape and character. Happily a ratatouille may be cooked completely the day before it is to be served, and it seems to gain in flavor when reheated.»

Ich halte mich hier ziemlich streng an das Rezept von Julia Child, gebe allerdings, dies ist von den Zutaten her die einzige Abweichung, ein paar Zweige Rosmarin mit in die Ratatouille. Denn die Provence ist voller Rosmarinsträucher und das wunderbare Kraut ist für mich fast so etwas wie die würzige Krone dieses Gemüsegerichts. Alle anderen Modifikationen gegenüber dem Original werden im Rezept selbst diskutiert.

Laut Alan Davidsons *Oxford Companion to Food* (Oxford, 2006. Kapitel *Ratatouille*) stammt die Ratatouille aus der Gegend von Nizza und wurde erst im Verlauf des 20. Jahrhunderts auch über-

regional bekannt. Tatsächlich sucht man in den beiden großen Klassikern der französischen Küche, die im frühen 20. Jahrhundert erschienen sind, vergeblich nach einem solchen Gemüsegericht: Weder in Auguste Escoffiers 1903 erstmals publiziertem *Guide culinaire* (Paris, 2010) noch in Ali Babs *Gastronomie pratique* (Paris, 1950), die ab 1907 herausgegeben wurde, kommt eine Ratatouille vor. Das erste gedruckte Ratatouille-Rezept erschien um 1930 in einem Werk über die Küche von Nizza (Henry Heyraud: *La Cuisine à Nice*. Nice: Leo Barma).

Das Wort Ratatouille stammt offenbar von *ratouiller* und *tatouiller* ab, zwei expressiven Formen von *touiller* («rühren»). Davidson merkt an: «By the end of the 20th century the term has become so widely known that it is sometimes used as a generic term for any similar preparation made with other vegetable ingredients.»

Als ich die Ratatouille nach Art von Julia Child zum ersten Mal kochte, Ende Dezember 2014 bei Freunden in Paris, habe ich mich natürlich gefragt, ob das Resultat den großen Aufwand rechtfertigen würde: Meine «Hausratatouille» stelle ich für vier Personen in etwas mehr als 10 Minuten her. Childs Version hat mich über eine Stunde lang beschäftigt. Außerdem habe ich mich gefragt, ob die Feuchtigkeit von nur etwa fünf entkernten Tomaten ausreichen würde, das viele Gemüse in eine Ratatouille zu verwandeln. Es hat funktioniert und der Aufwand lohnt sich auf jeden Fall, denn die Ratatouille nach Child hat eine Struktur, die man mit meinem Schnellverfahren schlicht nicht erreicht: Namentlich die Auberginen und die Zucchini bewahren sich ihren eigenen Charakter und sind dabei doch auch gut in das Ganze eingebunden. Das fertige Gericht hat, nach dem folgenden Rezept gekocht, noch einigen Biss und alles Gemüse, sogar die Tomaten bewahren noch ihre Form. Will man die Ratatouille stärker amalgamieren, lässt man sie einfach etwas länger mit Deckel kochen. Wichtig ist dabei, dass Topf und Deckel so beschaffen sind, dass die aufsteigende Feuchtigkeit wieder in die Masse zurückgeführt wird – sonst sitzt das Gemüse möglicherweise an. Childs Ratatouille ist auch weit davon entfernt, eine Art Tomatensauce mit Gemüse zu sein: Sie ist eher trocken und die relativ wenigen Tomaten lassen Platz für die Aromen der anderen Gemüse.

Ich koche meine schnelle Ratatouille meist als Beilage zu Fisch- oder Fleischgerichten. Die Ratatouille nach Art von Julia Child aber kann man meiner Ansicht nach auch gut als vegetarische Hauptspeise servieren: Sie hat ein komplexes Aroma und präsentiert sich hübsch in ihrem Schmortopf.

Auberginen, Zucchini und Tomaten sind eigentlich Sommergemüse, die jedoch das ganze Jahr hindurch angeboten werden. Die lange Brat- und Schmorzeit holt auch aus fahlem Treibhausgemüse, wie es im Winter zur Verfügung steht, einiges Aroma heraus. Doch natürlich schmeckt das Gericht mit reifem Sommergemüse noch besser. Die Ratatouille kann warm oder auch kalt gegessen werden. Wie fast alle Schmorgerichte kommt auch sie am nächsten oder übernächsten Tag aromatisch noch mehr in Fahrt.



Das Anbraten der Auberginen- und Zucchinischeiben sorgt nicht nur für Röstaromen, es dient auch dazu, dem Gemüse einiges Wasser zu entziehen. (Zürich, 1/2015)



Der Aufbau der Ratatouille beginnt mit einer Schicht würziger Tomatensauce, darüber kommt eine erste Lage mit Auberginen- und Zuchinistreifen.



Die Schichtung endet mit einer Lage Tomate und etwas Petersilie. Nun ist die Ratatouille bereit für den Kochprozess, der die Zutaten aneinander annähert.



Nach 25 Minuten hat sich das Gericht noch einmal stark verändert. Die fertig gekochte Ratatouille kann warm oder kalt gegessen werden – sie lässt sich auch leicht wieder aufwärmen.



Wenn man die Ratatouille nach Art von Julia Child mit Vorsicht etwas länger kochen lässt, dann verschmelzen die Zutaten zunehmend miteinander. Zucchini und Auberginen bewahren aber auch nach längerer Schmorzeit Form und Charakter. (Paris, 12/2014)



Zum Aufwärmen kann man die Ratatouille auch in eine feuerfeste Form umschichten und dann im Ofen erhitzen. Oder man isst sie kalt als Vorspeise, zum Beispiel mit einem Stück *Bûche de chèvre*. (Zürich, 1/2015)

FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Aubergine
- 400 g Zucchini
- 1 EL Salz
- 2 TL Olivenöl für das Anbraten der Auberginen
- 2 TL Olivenöl für das Anbraten der Zucchini
- 1 EL Olivenöl für das Anbraten von Zwiebeln und Paprika
- 2 Zwiebeln (300 g), fein gehackt
- 2 grüne Gemüsepaprika (300 g), entkernt, in länglichen Streifen
- 2 Knoblauchzehen, zerquetscht
- 3 Rosmarinzwiegleich
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 TL Salz
- 500 g Tomaten, geschält, entkernt und in 1 cm dicke Streifen geschnitten
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 3 EL flache Petersilie, grob gehackt

Zubereitung (Ziehzeit 30 Minuten, Kochzeit 50 Minuten)

1 | Aubergine schälen, vom Blütenansatz befreien und der Länge nach in nicht ganz 1 cm dicke und 8 cm lange Scheiben schneiden. Zucchini waschen, Enden abschneiden und wie die Aubergine in Scheiben zerlegen. Gemüse in eine Schüssel geben, mit 1 EL Salz bestreuen, kurz wenden, 30 Minuten ziehen lassen. *Abspülen und trocken tupfen. Ziel dieses Arbeitsschrittes ist es, dem Gemüse Wasser zu entziehen. Das Trockentupfen der Scheiben muss sorgfältig geschehen und ist deshalb ziemlich aufwendig. Ich habe die Ratatouille allerdings auch schon ohne dieses Salzmanöver hergestellt und die Gemüsescheiben einfach etwas länger angebraten. Das Resultat schien mir identisch.*

2 | Eine Bratpfanne mit Antihafbeschichtung mit wenig Olivenöl ausstreichen und die Auberginenscheiben je drei bis fünf Minuten pro Seite anbraten, bis sie eine bräunliche Farbe angenommen haben. Vorgang wiederholen bis alle Tranchen verarbeitet sind. *Julia Child brät Auberginen und Zucchini gleichermaßen in einigem Olivenöl an – mit dem Resultat, dass die Auberginen massenweise Fett aufsaugen. Das scheint mir im Zeitalter von Pfannen mit Antihafbeschichtung nicht unbedingt notwendig.*

3 | Etwas mehr Olivenöl in die Bratpfanne geben und nun die Zucchini nach demselben Prinzip anbraten bis sie bräunlich sind.

4 | Nochmals 1 EL Olivenöl in die Pfanne geben. Zwiebel und Paprika darin bei mittlerer Hitze vorsichtig dünsten bis sie weich sind.

5 | Knoblauch, Rosmarin, Salz und Pfeffer beigegeben, kurz vermischen. Die Tomatenstücke auf Zwiebeln und Paprika legen. Deckel aufsetzen und 5–10 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis die Tomaten anfangen, Saft abzusondern.

6 | Deckel abheben, Saft vom Rand der Pfanne über die Tomaten löffeln, Deckel wieder auflegen und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Deckel abheben und den Saft weitgehend verdunsten lassen. Rosmarinästchen entfernen, mit Salz abschmecken. *Julia Child hatte offenbar derart saftige Tomaten zur Verfügung, dass sie diese über längere Zeit ausdünsten lässt. Ich musste diesen Punkt ein wenig modifizieren.*

6 | Ein Drittel der Tomatenmischung in einen feuerfesten und gut verschließbaren Topf, zum Beispiel einen schweren Schmortopf geben. 1 EL Petersilie darüber streuen. Die Hälfte der Auberginen- und Zucchinistreifen darüber verteilen. Das zweite Drittel der Tomatenmischung darüber anrichten, wieder mit 1 EL Petersilie bestreuen. Die restlichen Auberginen und Zucchini darüber verteilen und zum Schluss wieder Tomaten und Petersilie draufgeben. Die Masse mit einem Spachtel ein wenig zusammendrücken.

6 | Topf zudecken rund 10 Minuten über sanfter Flamme köcheln lassen.

7 | Deckel abheben, Topf leicht schräg halten, damit der Saft in einer Ecke zusammenläuft. Saft über die Oberfläche löffeln. Topf ohne Deckel bei leicht erhöhter Hitze weitere 15 Minuten köcheln lassen – dabei immer wieder etwas Saft vom Rand über die Oberfläche löffeln. *Zum Schluss sollte die Ratatouille eher trocken wirken und fest, das heißt es sollten am Rande des Topfs keine größeren Saftlachen mehr sichtbar sein. Die Hitze sollte so niedrig sein, dass das Gemüse nicht am Boden ansitzt.*