

Geschmorte Putenoberkeule auf Ratatouille

Zutaten:

| | | | |
|--------|--|------|------------------------|
| 1 | Zucchini (ca. 250g) | 6 EL | Olivenöl |
| 1 | Aubergine (ca. 200g) | 2 | Lorbeerblätter |
| 1 | Gemüsezwiebel, klein | 800g | kleine Kartoffeln |
| 8 | Knoblauchzehen | 75g | Parmesan (Stück) |
| 500g | Tomaten | 1 TL | Speisestärke |
| 1 Dose | Bohnenkerne, weiß (425ml) | | Küchengarn |
| 1 | Putenoberkeule (mit Haut, ohne Knochen) | | Salz & Pfeffer, Zucker |
| 1 | Zitrone, abgeriebene Schale | | |

Zubereitung:

Für das Ratatouille: Zucchini und Aubergine putzen, waschen. Aubergine längs halbieren. Beides in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel vierteln und in Spalten schneiden. Knoblauch in Stifte schneiden. Tomaten waschen und vierteln.

Für den Braten: Fleisch waschen, trocken tupfen, mit einem spitzen Messer mehrmals einstechen. Hälfte Knoblauch in die Einschnitte stecken. Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Küchengarn in Form binden.

2EL Öl in einem großen Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum kräftig anbraten, herausnehmen. Zucchini, Aubergine, Zwiebel und Rest Knoblauch im heißen Bratfett kräftig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Tomaten zufügen, kurz mitbraten. Gemüse Mischung herausnehmen, Fleisch wieder in den Bräter setzen. Mit 1/4l Wasser ablöschen und zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren.

Bohnen abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Gemüse Mischung, Bohnen und Lorbeer um die Keule verteilen und ca. 45 Minuten weitergaren.

Für die Kartoffeln: Kartoffeln waschen, halbieren. Mit 4 EL Öl, Salz, Pfeffer und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Auf einem Backblech verteilen. Käse darüberreiben. Im heißen Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: s. Hersteller) ca. 45 Minuten backen.

Stärke und 2EL Wasser glatt rühren. Keule herausnehmen und kurz ruhen lassen. Angerührte Stärke in das Gemüse rühren und ca. 2 Minuten köcheln. Gemüse mit

Salz und Pfeffer abschmecken.