

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 21. Dezember 2020▪
„Vegetarische Küche“ mit Cornelia Poletto



Thomas Martin

Wintergemüse mit Hirtenkäse-Kreuzkümmel-Vinaigrette

Zutaten für zwei Personen

<p>Für das Wintergemüse:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 kg Pastinaken 1 Bund Bundmöhren 1 kleiner Knollensellerie 300 g Ghee 2 EL gemahlener Kreuzkümmel 250 g feiner Grünkohlsalat 2 Petersilienwurzeln 1 Bund Frühlauch 250 g wilder Brokkoli 1 gelbe Bete 1 kleiner Rettich 1 gelber Chicorée 1 roter Chicorée Neutrales Öl, zum Frittieren Salz, aus der Mühle <p>Für die Vinaigrette:</p> <ul style="list-style-type: none"> 100 g türkischer Hirtenkäse 1 EL feiner Tafelsenf 2 EL ganze Kreuzkümmelsamen 1 TL weißer Balsamico 50 ml Rapsöl 1 Prise Zucker 4 Stiele glatte Petersilie 2 EL Gemüsefond Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle 	<p>Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.</p> <p>Pastinaken, Bundmöhren, Knollensellerie putzen, schälen und in Stücke schneiden. Mit etwas Salz und gemahlenem Kreuzkümmel vermengen.</p> <p>Ghee erwärmen, das Gemüse einlegen und im Ofen ca. 20 min garen.</p> <p>Petersilienwurzel putzen und längs dünn aufschneiden.</p> <p>Frühlauch und wilden Brokkoli putzen, kurz blanchieren und kalt abschrecken. Brokkoli in einer Pfanne in Olivenöl kurz anschwitzen.</p> <p>Gelbe Bete und Rettich putzen, dünne Scheiben herunterschneiden und in Eiswasser legen.</p> <p>Pastinaken, Bundmöhren und Knollensellerie aus dem Ofen nehmen, abtropfen und auf einen tiefen Teller legen. Frühlauch und wilden Brokkoli dazulegen, ebenso die Gelbe Bete und Rettichscheiben.</p> <p>Mit gelben und roten Chicoréeblättern garnieren.</p> <p>Grünkohlsalat und Petersilienwurzel knusprig frittieren.</p> <p>Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett rösten.</p> <p>Senf, Rapsöl und Balsamico zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz, Zucker, Gemüsefond und Pfeffer abschmecken.</p> <p>Hirtenkäse in die Vinaigrette bröseln und den gerösteten Kreuzkümmel zugeben. Petersilie abrausen, trocken wedeln, klein hacken und unterrühren.</p>
--	---

Die Vinaigrette um das Gemüse verteilen. Mit Grünkohl und Petersilienwurzel garnieren.