

Frisch gekocht
Donnerstag, 11. Mai 2017



Rezept von Andreas Wojta

Gegrilltes Erdgemüse mit Macadamia-Öl und Limettencreme

30 Minuten/ leicht



Zutaten für 4 Personen

1 kg gemischtes Erdgemüse (Z. B. Urkarotten, Petersilienwurzel, gelbe Rübe, Chioggia-Rüben, Navetten, Pastinaken, Topinambur, etc....), 1/16 l Macadamia-Öl, 2 EL Macadamianüsse, Meersalzflocken; 150 g Wiesenkräuter, Saft von 2 Limetten, Olivenöl, Salz, Zucker.

Für die Limettencreme: 1 Eidotter, 1 kleiner Löffel Senf, 100 ml Öl, Saft von 1 Limette, 1 Prise Zucker, Salz.

Zubereitung

Die Erdgemüse waschen, sorgfältig zuputzen und halbieren oder in Scheiben schneiden. Auf den vorgeheizten Grill oder auf eine Grillpfanne legen.

Die Nüsse grob hacken und in etwas Macadamia-Öl kurz rösten. Das gegrillte Gemüse mit den Nüssen vermengen, mit dem restlichen Macadamia-Öl und Meersalz abschmecken. Die Wiesenkräuter behutsam waschen und mit Limettensaft, Olivenöl, Zucker und Salz marinieren.

Für die Limettencreme den Eidotter mit Senf, Limettensaft, Zucker und Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Das Öl vorsichtig und ständigem Rühren langsam einfließen lassen, bis sich die Masse verdoppelt und eine schöne cremige Konsistenz entsteht (oder alle Zutaten in einen Messbecher füllen und mit dem Stabmixer cremig aufschlagen). Das gegrillte Erdgemüse mit den Wiesenkräutern und der Limettencreme auf Tellern anrichten.