

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Sellerie-Carpaccio

Zutaten

Knollensellerie-Carpaccio:

1 – 2 Knollensellerie, je nach Größe, gut waschen und auf Alufolie legen.

Artischockenchips:

6 große Artischockenböden frisch geputzt

Poveraden:

3 kleinen Artischocken

Karamellierte Schalottencreme:

300 g in Ringe geschnittene Schalotten

100 g Butter

60 g Rohrzucker

Salz, Pfeffer,

2 Wacholderbeeren

1 Lorbeer

Verjus-Vinaigrette:

4 EL Rosinen

3 EL Kapern

1 TL Zitronenthymian gehackt

400 ml Verjus

2 g Pektin

50 ml Olivenöl

Zubereitung

Knollensellerie-Carpaccio:

Mit Olivenöl, Salz, Knoblauch und Thymian würzen, einschlagen und bei 160 °C 40 – 60 min im Ofen bei Heißluft garen. Am besten ab und zu mit einem Holzspieß checken, er sollte noch leicht kernig sein. Danach in der Folie abkühlen lassen.

Artischockenchips:

Artischockenböden fein hobeln und bei 160°C langsam goldbraun frittieren.

Poveraden:

Artischocken putzen, mit Salz und Pfeffer würzen, danach in Olivenöl und Butter mit Schalotten, angedrückter Knoblauchzehe und Thymian langsam braten, zum Schluss mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

Karamellierte Schalottencreme:

Butter aufschäumen und alles darin langsam karamellisieren lassen, bis eine goldbraune Farbe entsteht, Gewürze entfernen, danach alles glatt mixen - ggf. mit kalter Butter montieren und mit einem Spritzer alten, dunklen Balsamico und Pfeffer abschmecken. Danach in einem Spritzsack füllen.

Verjus-Vinaigrette:

Die Rosinen am Vortag mit einem Teil Verjus bedecken, damit sie wieder rehydrieren. Den restlichen Verjus mit Pektin aufkochen, abbinden und erkalten lassen. Alle Zutaten miteinander verrühren.