

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Karotte in 3 Konsistenzen, pannonischer Safran und Schafstopfen-Schwamm

1 Stunde 15 Minuten/ für Ehrgeizige



Zutaten für 4 Personen

Für das Püree: 6 Karotten, 2 EL Olivenöl, 1 Liter Wasser, Salz, 1 EL Butter.

Für den Saft: 3 Karotten (geschält), 4 EL Olivenöl, 1 Msp. pannonischer Safran, Salz.

Für die geschmorten Karotten: 4 Karotten, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarin.

Für den Schafstopfenschwamm: 50 g Schafstopfen, Salz, Olivenöl, 1 Eiweiß.

Außerdem: Karottengrün

Zubereitung

Für das Püree die Karotten schälen und in nicht zu grobe Stücke schneiden. In einen Topf geben, mit Wasser auffüllen, mit Olivenöl und Salz abschmecken. Etwa 45 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit beinahe verkocht ist. Die restliche Flüssigkeit abseihen und für später aufbewahren. Die Karotten mit dem Mixstab zu einer Creme mixen und je nach Konsistenz mit dem restlichen Kochsud verdünnen. Mit Butter montieren.

Für den Saft die Karotten entsaften und leicht erwärmen (ca. 60 °C). Den Safran in einem Mörser aufreiben, anschließend in den erwärmten Karottensaft geben. Etwa 20 Minuten ziehen lassen. Den abgekühlten Saft mit Salz und Olivenöl mit einem Stabmixer so lange mixen, bis Öl und Saft wirklich gut verbunden sind.

Für die geschmorten Karotten die Karotten schälen und mit Olivenöl, Rosmarin, Pfeffer und Salz marinieren. Im Rohr bei 170 °C ca. 30 Minuten weich schmoren, danach portionieren. Für den Topfenschwamm den Schafstopfen mit Olivenöl und Salz glattrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Frischkäsemasse heben. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form zur Hälfte auffüllen und glattstreichen. Mit Klarsichtfolie gut abdecken und im Dampfgarer bei 100 °C ca. 25 Minuten pochieren. Aus dem Dampfgarer nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Die Topfenmasse muss kompakt und luftig sein. Auf ein Brett stürzen und im erkalteten Zustand in Würfel schneiden.

Die Topfenwürfel in einem Topf mit Olivenöl und etwas Wasser bei nicht mehr als 60 °C (mit einem Deckel bedeckt) nochmals erwärmen.

Aus dem Karottenpüree mit Löffeln Nocken formen und auf Tellern platzieren. Geschmorte Karotten und Topfenschwamm dazu anrichten, Karottensaft zugießen und mit Karottengrün dekorieren.