

Rezept

Baby-Röstgemüse mit Sauerrahm-Aioli

Ein Rezept von Baby-Röstgemüse mit Sauerrahm-Aioli, am 29.06.2026

Zutaten

Für die Sauerrahm-Aioli:

1 Knoblauchknolle	1 mehligkochende Kartoffel (ca. 50 g)
1 Eigelb (M)	150 ml Olivenöl
3 EL saure Sahne	1/2 Zitrone
Meersalz	Pfeffer
Cayennepfeffer	gemahlener Kreuzkümmel
1 Bund Koriander	

Für das Röstgemüse:

1 Bund Radieschen (oder Eiszapfen)	2 Stangen Staudensellerie
800 g kleine Wurzelgemüse (z. B. junge Möhren, Baby-Rote-Beten, Pastinaken)	4 EL Olivenöl
	Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Für die Aioli den Backofen auf 200° vorheizen. Die Knoblauchknolle und die Kartoffel jeweils in Alufolie wickeln und im Ofen (Mitte, 180° Umluft) in etwa 45 Min. weich garen.
2. In der Zwischenzeit für das Röstgemüse die Radieschen waschen, trocken reiben und das Grün entfernen. Den Sellerie putzen, waschen und quer in etwa 5 cm große Stücke schneiden. Das Wurzelgemüse schälen, dicke Exemplare halbieren, vierteln oder in fingerdicke Scheiben schneiden. Das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit dem Olivenöl beträufeln und mit Meersalz bestreuen.
3. Den Knoblauch und die Kartoffel aus dem Ofen nehmen. Die Backofentemperatur auf 270° erhöhen (besser: 240° Umluft mit Grill) und das Gemüse im Ofen (Mitte) 10-15 Min. garen, zwischendurch wenden.
4. In der Zwischenzeit die Knoblauchknolle und die Kartoffel quer halbieren, die Knoblauchzehen ausdrücken, die Kartoffelhälften auslöpfeln. Beide Gemüse mit dem Eigelb in einem hohen Gefäß zu einer weichen Paste verrühren. Das Olivenöl mit dem Stabmixer zuerst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unterschlagen. Die saure Sahne unterrühren. Die Zitrone auspressen und die Aioli mit Zitronensaft, Meersalz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Den Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, hacken und unter die Aioli rühren. Das Baby-Röstgemüse auf einer Platte anrichten und mit der Aioli servieren.