Rezept

Möhren-Schalotten-Gemüse mit Senfkaviar

Ein Rezept von Möhren-Schalotten-Gemüse mit Senfkaviar, am 12.10.2024

Zutaten

Für den Senfkaviar

- **100 g** helle und dunkle Senfkörner
- **180 ml** Apfelessig
- **½ TL** Meersalz
- **½** Zitrone
- **2 EL** Akazienhonig

Für das Gemüse

- **500 g** Möhren
- **4 EL** Butter
- **2 EL** Dijon-Senf
- gemahlener Kreuzkümmel
- schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- **1 Handvoll** Postelein (nach Belieben; ersatzweise Rucola)
- **350 g** Schalotten
- **50 ml** Gemüsebrühe
- gemahlener Koriander
- Meersalz
- **1 TL** Akazienhonig

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Den Senfkaviar 2 Tage im Voraus zubereiten. Dazu die Senf-körner in einem Sieb gut waschen und abtropfen lassen. Zitrone auspressen und mit Senfkörnern, Essig, Honig und Salz in einem Topf kurz aufkochen. Bei kleiner Hitze ca. 5 Min. sanft köcheln. In sterilisierte Schraubgläser füllen, verschließen und den Senfkaviar mindestens 2 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Dann die Möhren putzen, schälen und schräg in Scheiben schneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Möhren ca. 3 Min. darin blanchieren. Danach abgießen, eiskalt abschrecken und beiseitestellen.

3. Die Schalotten schälen, größere Exemplare längs halbieren, kleinere ganz belassen. 2 EL Butter im Topf schmelzen, Schalotten hineingeben und unter gelegentlichem Rühren 8-10 Min. bei sanfter bis mittlerer Hitze darin dünsten. Dann herausnehmen und die Butter im Topf belassen.

4. Die Brühe zur Butter in den Topf gießen und den Senf einrühren. Mit Koriander, Kreuzkümmel, wenig Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Kurz aufkochen lassen, dann Möhren und Schalotten zugeben. Durchmischen, die restliche Butter (2 EL) zugeben und alles 2-3 Min. köcheln.

5. Inzwischen Postelein waschen und trocken schütteln. Das Möhren-Schalotten-Gemüse auf vier tiefe Teller verteilen. Mit dem Senfkaviar garnieren und mit Postelein bestreuen.