

Vanille-Möhren

Für 2 Personen

4 Karotten 2 Schalotten 1 Vanilleschote
30 g Butter 1 TL Zucker 50 ml Gemüsefond
Pfeffer, Salz

Die Karotten schälen und schräg in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalotten und Karotten darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark der einen Hälfte auskratzen und zu den Karotten geben. Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Karotten bei mittlerer Hitze weich garen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Johann Lafer am 26. März 2010