

## Gemüsebeet mit Pumpernickel-Crumble

### Für 4 Personen

1/2 Bio-Zitrone	100 g Crème-fraîche	1 TL Misopaste
1 Msp. Asia-Gewürz	6 Stück Minikarotten	8 Stück Radieschen mit Grün
8 Stück Minimais	3 EL Butterschmalz	200 g Sellerie
Salz, Apfelessig	200 g Mini Rote Bete	Zitronenöl
1 Schale Shimeji-Pilze	60 g Wildkräutersalat	200 g Kimchi
100 g Pumpernickel	1 Msp. Piment-d'Espellete	

Für die Creme von der Zitrone etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Crème fraiche und Misopaste mit etwas Zitronenschale, 1 Spritzer Zitronensaft, Asiagewürz glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann kühl stellen. Karotten, Radieschen, Minimais waschen, putzen und in eine gewünschte Größe und Form schneiden.

Die Radieschen und den Mais in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz kurz anbraten und anschließend beiseite stellen. Sellerie schälen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Ausstechring schöne, gleichmäßige Kreise ausstechen, diese mit Salz und 1 Spritzer Essig marinieren. Die Mini- Bete waschen, mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden, ebenfalls mit Salz und 1 Spritzer Essig marinieren. Das gebratene Gemüse mit 1 Spritzer Zitronenöl, 1 Spritzer Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 15 Minuten marinieren lassen. Die Pilze kurz in einer heißen Pfanne anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wildkräutersalat abspülen und trocken schütteln . Kimichi abtropfen lassen.

Den Pumpernickel fein hacken und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz rösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Zitronenabrieb und Piment d'Espellete abschmecken. Zum Anrichten mit einem Löffel die Creme in einem Strich auf dem Teller platzieren. Alle Gemüse und Kimichi in beliebiger Reihenfolge anrichten. Die Pilze dazugeben und mit dem Wildkräutersalat ausgarnieren. Zum Schluss Pumpernickel anstreuen, damit die Optik eines Gemüsebeetes entsteht. Nach Belieben nochmal mit etwas Zitronenöl beträufeln und servieren.

Benjamin Maerz am 04. August 2015