

Gemüse, Schmortomaten, Artischocke, Lorbeer-Creme

Für zwei Personen

Für die Schmortomaten:

4 mittelgroße Tomaten	$\frac{1}{4}$ TL Piment-d'Espelette	1 TL brauner Zucker
3 EL Olivenöl	Salz	

Für das gedünstete Gemüse:

6 Mini-Karotten mit Grün	3 Mini-Fenchel mit Grün	2 Mini-Zucchini
1 Staude Sellerie	1 Stängelkohl	3 dicke Frühlingszwiebeln
2 Zehen franz. Knoblauch	75 ml franz. Mineralwasser	1 TL brauner Zucker
1 Lorbeerblatt	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Lorbeercreme:

200 ml Milch	3 Lorbeerblätter	1 festk. Kartoffel
1 kleiner Lauch	4 weiße Champignons	1 Amalfizitrone, Abrieb
1 TL Stärke	2 EL Butter	

Für die Artischocken:

2 Artischocken	2 Zehen franz. Knoblauch	Salz
----------------	--------------------------	------

Für die Zwiebel-Vinaigrette:

1 süße ital. Zwiebel	3 dicke Frühlingszwiebeln	1 Amalfizitrone, Filets
1 Bund Fenchelgrün	50 ml Weißweinessig	25 g brauner Zucker
1 TL Senfsaat	30 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Stange Meerrettich	4 Zweige Thymian	4 Zweige Dill
4 Zweige Basilikum	4 Zweige Melisse	

Für die Schmortomaten:

Den Ofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten in heißem Wasser blanchieren, herausnehmen und abziehen. Die Tomaten mit Piment d'Espelette, Zucker, Olivenöl und Salz marinieren. Auf ein Blech legen und in den Ofen geben. Austretenden Saft der Tomaten aufbewahren.

Für das gedünstete Gemüse:

Karotten waschen und putzen. Fenchel waschen, vom Strunk schneiden und achteln. Stängelkohl waschen, der Länge nach halbieren und je nach Größe ebenfalls vierteln. Bleichsellerie kleinschneiden. Zucchini waschen und ebenfalls der Länge nach halbieren.

Frühlingszwiebeln etwas oberhalb des hellgrünen abschneiden und einen kleinen Wurzelansatz daran lassen. Dunkelgrünes beiseite tun. Knoblauch abziehen und andrücken.

Gemüse mit Olivenöl, Salz und Zucker marinieren und kurz ziehen lassen. Cima di Rapa bei sehr starker Hitze von beiden Seiten in einem Bräter anbraten. Hitze reduzieren und Olivenöl, Zwiebeln, angedrückten Knoblauch und Lorbeer dazugeben.

Fenchel, Karotte und Sellerie in den Bräter legen und mit französischem Mineralwasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backpapier auf die Größe des Bräters zuschneiden, auf das Schmorgemüse legen und im Ofen garen.

Für die Lorbeercreme:

Milch und Lorbeer in einem kleinen Topf aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen. Milch durch ein Sieb geben und auffangen.

Kartoffel schälen und fein würfeln. Lauch und Champignons putzen und würfeln. Kartoffeln,

Lauch und Champignons in aufgeschäumter Butter hellbraun anschwitzen, salzen, mit der Lorbeer-milch ablöschen und mit Stärke cremig binden.

Mit Abrieb der Amalfizitrone abschmecken.

Für die Artischocken:

In einem Topf reichlich Öl auf 170 Grad erhitzen.

Die Artischockenböden am Stiel flach abbrechen, großzügig die äußeren Blätter entfernen und die Artischocken parallel zum Boden halbieren. Das Heu aus den Hälften mit einem Parisienne-ausstecher herausnehmen. Die Böden in einer Schüssel mit Zitronenwasser stehen lassen, damit sie sich nicht verfärben. (Dieser Schritt wird vorab von der Requisite erledigt!) Die Artischockenböden auf einem V-Hobel in feine Scheiben hobeln.

Angedrückten Knoblauch und einige Artischocken-Scheiben in einer Fritteuse goldgelb frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Zwiebel-Vinaigrette:

Zwiebel abziehen und in $1\frac{1}{2} \times 1\frac{1}{2}$ cm große Blättchen schneiden.

Aus 25 ml Essig, 25 ml Wasser, 25 g Zucker, Salz und Senfkörnern einen Sud aufkochen und die Zwiebeln darin ziehen lassen. Die Zitrone schälen und filetieren. Das dunkelgrüne der Frühlings-zwiebeln und Fenchel fein schneiden.

Zwiebeln in ihrem Sud mit Essig, Olivenöl, Zitronenfilets, Lauchzwiebeln, etwas Saft der Schmor-tomaten, Fenchel-Fingern und -Grün sowie Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Thymian, Dill und Melisse abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Basilikum ab-brausen und trockenwedeln.

Den Meerrettich schälen und mit einem scharfen Messer hauchdünne Späne abschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kräutern und Meerrettich garnieren und servieren.

Christian Lohse am 13. Juli 2018