

Frühling-Gemüse mit Kopfsalat-Dressing, Buttermilch-Mus

Für vier Personen

Buttermilch:

500 g Buttermilch 5 g Agar Agar 5 Blatt Gelatine

Dressing:

2 Kopfsalate 1 Bund Petersilie, glatt Olivenöl
Zucker Pfeffer Salz

Gemüse:

200 g Zuckerschoten, dick 100 g Eierradieschen 300 g Kohlrabi, klein, weich
100 g Fingermöhren, gelb 100 g Fingermöhren, beta 100 g Fingermöhren, Urkarotte
100 g Fingermöhren, orange 100 g Fingermöhren, weiß 2 Stück Staudensellerie, fein
Salz

Anrichten:

1 Bund Schnittlauch 1 Bund Zitronenmelisse 1 Bund Kerbel

Buttermilch::

Buttermilch abnehmen und das Agar Agar darin auflösen und danach vorsichtig erwärmen. Die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine in die warme Buttermilch geben und auflösen. Nun die Buttermilch, zuerst tropfenweise, in die warme Buttermilch eingießen und alles gut verrühren. Diese Masse in ein beliebiges Gefäß füllen und im Kühlschrank kühl stellen und erstarren lassen.

Dressing:

Den Kopfsalat gründlich waschen und die Blätter etwas klein schneiden. Die Petersilie ebenfalls waschen und zupfen. Beides in einem Entsafter entsaften und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Zucker abschmecken.

Gemüse:

Zuckerschoten, Eierradieschen, Kohlrabi, verschiedene Fingermöhren und Staudensellerie je nach Wunsch in kochendem Salzwasser bissfest garen und in Eiswasser abschrecken.

Anrichten:

Das Gemüse gefällig auf einem Teller drapieren und mit dem Dressing begießen. Das Buttermilchmus auf das Gemüse geben und mit Schnittlauch, Zitronenmelisse und Kerbel garnieren.

Tim Mälzer am 16. März 2012