

Sommer-Gemüse mit Orangen-Béarnaise

Für 4-6 Personen

Sommergemüse:

20 Kirschtomaten	8 Schalotten	Salz, Zucker, Pfeffer
Thymian, Rosmarin	8 Stangen grüner Spargel	1 Kohlrabi
1 Bd. junge Karotten	1 Bd. Frühlingszwiebeln	1 Handvoll Erbsen
Zitronensaft	1 Lorbeerblatt	1 Orange
3 Knoblauchzehe		

Orangenbéarnaise:

2 Schalotten	1 EL Weißweinessig	100 ml trockener Weißwein
4 Zweige Estragon	5 schwarze Pfefferkörner	4 Eigelbe
120 g flüssige Butter	Zesten und Saft von 1 Orange	Cayennepfeffer, Salz, Zucker

Selleriepüree:

800 g Knollensellerie	1 l Sahne	Pfeffer, Muskatnuss
Zucker	250 g Butter	Zitronensaft, Salz

Sommergemüse:

Kirschtomaten mit Salz und Zucker würzen, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Pfeffer und Olivenöl würzen und im auf 90 Grad vorgeheizten Backofen zwei Stunden schmoren. Wenn man die Temperatur höher stellt geht es schneller, bei 130 Umluft ca. $\frac{1}{2}$ Stunde. Zucker in der Pfanne mit etwas Butter karamellisieren, die Schalotten mit der Schnittseite einlegen. Mit Orangenschale, Thymian und Lorbeer würzen und etwas Farbe bekommen lassen. Mit etwas Weißweinessig ablöschen, kurz reduzieren lassen. Wasser zugeben, mit Deckel einmal aufkochen, Temperatur zurückdrehen und ca. 10-15 Minuten schmoren lassen.

Spargel, Kohlrabi, Karotten und Frühlingszwiebeln putzen und nach Belieben klein schneiden. Karotten in der Pfanne mit etwas Zucker und Orangenschale würzen und in etwas Wasser schmoren lassen. Spargel, Erbsen und Kohlrabi kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, Frühlingszwiebeln kurz anbraten. Erbsen, Spargel und Kohlrabi zu den Frühlingszwiebeln geben und das Sommergemüse in einer Pfanne mit etwas Butter glasig dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und wer möchte Zitronensaft abschmecken.

Tipp: Wenn man das gekochte Gemüse nicht sofort verwendet, in Eiswasser abschrecken.

Orangenbéarnaise:

Schalottenwürfel mit dem Weißweinessig, Weißwein, 2 Estragonzweigen und den Pfefferkörnern aufkochen. Den Fond auf 6 EL reduzieren und durch ein Haarsieb streichen. Die Eigelbe mit der Schalottenreduktion in eine Schüssel geben und über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Den Topf vom Wasserbad nehmen und nach und nach die flüssige Butter einrühren. Den restlichen Estragon fein hacken und mit Orangenzesten, einem Schuss Orangensaft, Cayennepfeffer, Salz und Zucker abschmecken.

Selleriepüree:

Sellerieknollen schälen, in grobe Würfel schneiden und zusammen mit etwas Zucker und Muskatnuss in der Sahne weich kochen. Die weich gekochten Selleriewürfel mit der Butter im Mixer pürieren. Das Püree mit etwas Salz und wer möchte etwas Zitronensaft abschmecken.

Anrichten:

Sommergemüse mit Orangenbéarnaise, den Tomaten und dem Selleriepüree auf Tellern anrichten und gleich servieren.

Ali Güngörmüs am 10. Juli 2020