

Winter-Gemüse mit Hirtenkäse-Kreuzkümmel-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für das Wintergemüse:

1 kg Pastinaken	1 Bund Bundmöhren	1 kleiner Knollensellerie
300 g Ghee	2 EL gemahl. Kreuzkümmel	250 g Grünkohlsalat
2 Petersilienwurzeln	1 Bund Frühlauch	250 g wilder Brokkoli
1 gelbe Bete	1 kleiner Rettich	1 gelber Chicorée
1 roter Chicorée	Öl	Salz

Für die Vinaigrette:

100 g türkischer Hirtenkäse	1 EL feiner Tafelsenf	2 EL ganze Kreuzkümmelsamen
1 TL weißer Balsamico	50 ml Rapsöl	1 Prise Zucker
4 Stiele glatte Petersilie	2 EL Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für das Wintergemüse:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Pastinaken, Bundmöhren, Knollensellerie putzen, schälen und in Stücke schneiden. Mit etwas Salz und gemahlenem Kreuzkümmel vermengen.

Ghee erwärmen, das Gemüse einlegen und im Ofen ca. 20 min garen.

Petersilienwurzel putzen und längs dünn aufschneiden.

Frühlauch und wilden Brokkoli putzen, kurz blanchieren und kalt abschrecken. Brokkoli in einer Pfanne in Olivenöl kurz anschwitzen.

Gelbe Bete und Rettich putzen, dünne Scheiben herunterschneiden und in Eiswasser legen.

Pastinaken, Bundmöhren und Knollensellerie aus dem Ofen nehmen, abtropfen und auf einen tiefen Teller legen. Frühlauch und wilden Brokkoli dazulegen, ebenso die Gelbe Bete und Rettichscheiben.

Mit gelben und roten Chicoréeblättern garnieren.

Grünkohlsalat und Petersilienwurzel knusprig frittieren.

Für die Vinaigrette:

Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Senf, Rapsöl und Balsamico zu einer Vinaigrette verrühren und mit Salz, Zucker, Gemüsefond und Pfeffer abschmecken.

Hirtenkäse in die Vinaigrette bröseln und den gerösteten Kreuzkümmel zugeben. Petersilie abrausen, trocken wedeln, klein hacken und unterrühren.

Die Vinaigrette um das Gemüse verteilen. Mit Grünkohl und Petersilienwurzel garnieren.

Thomas Martin am 21. Dezember 2020