



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

Getrüffeltes Wurzelgemüse

- | | | | |
|----------|-------------------------|---|--|
| 300 g | Karotten mit | <ul style="list-style-type: none">– Jedes Gemüse zuvor waschen und mit dem jeweiligen Gewürz in Alufolie einwickeln und im Backofen bei 160 Grad garen. Achtung: Jedes Gemüse gart anders. Nach 20 Minuten prüfen, ob das erste Gemüse gar ist und herausnehmen, dann alle 10 Minuten mit einer Spicknadel den Garzustand prüfen. | |
| 1 TL | Sumach | | |
| 300 g | Sellerieknolle mit | | |
| 1 | Chilischote | | |
| 300 g | Rote Beete mit | | |
| frischem | Szechuan-Pfeffer | | |
| 1 | mittelgroßen Trüffel | | |
| | Waldkresse-Vinaigrette: | | <ul style="list-style-type: none">– Das lauwarmer Gemüse aus der Folie auspacken, schälen und in dünne breite Streifen schneiden (von jedem Gemüse 10-15 g pro Person). Die Rote Bete zum Schluss verteilen, da sonst der rote Saft das andere Gemüse verfärbt.– Für die Vinaigrette die Kresseblätter von den Stielen streifen. Die Stiele im Weinessig auskochen, abkühlen lassen und den Essig durch ein Sieb gießen. Die Kresseblätter mit dem Essig und dem Öl pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.– Das Gemüse mit der Kresse-Vinaigrette beträufeln und mit etwas Fleur de sel bestreuen.– Zum Anrichten das Wurzelgemüse schleifenförmig auf den Teller legen. Mit der Waldkresse-Vinaigrette überziehen.– Die Rouennaiser-Vinaigrette unter den 3 fingerdicken Scheiben von der Taubenbrust anrichten. Mit etwas geschnittener Minze bestreuen.– Tipp: Für einen delikaten und intensiven Geschmack am besten Bio-Gemüse verwenden.– Darüber gehobelte Trüffel, macht das Gericht besonders raffiniert. |
| 10 g | Waldkresse | | |
| 50 ml | Weinessig | | |
| 100 ml | Olivenöl | | |
| | Meersalz | | |
| | Pfeffer aus der Mühle | | |
| | Fleur de sel | | |