



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

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

## Ofengemüse mit Barbarakraut-Vinaigrette

### Rezept von Jean-Marie Dumaine

#### Für 4 Portionen

- |                                  |  |  |
|----------------------------------|--|--|
| 1                                | schwarzer Rettich mit 1 TL Korianderkörnern                  | – Das Gemüse waschen und putzen, aber nicht schälen. Mit dem jeweils angegebenen Gewürz würzen und einzeln in Alufolie wickeln. Bei 160 Grad im vorgeheizten Backofen garen. Nach 20 Minuten prüfen, ob das erste Gemüse gar ist und herausnehmen, dann alle weiteren 10 Minuten mit einer Spicknadel den Garzustand prüfen und das fertig gegarte Gemüse aus dem Ofen nehmen. |
| 1                                | Kohlrabi, mit 1 Nelke gespickt                               |  |
| 1                                | Pastinakenwurzel (ca. 300 g) mit                             | – Für die Vinaigrette die Barbarakrautblätter von den Stielen streifen. Die Stiele im Weinessig auskochen, abkühlen lassen und den Essig durch ein Sieb gießen. Die Barbarakrautblätter mit dem Essig und dem Öl pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.  |
| 1 TL                             | 1 Espelettepaprika   |  |
| 1                                | Steckrübe (ca. 300 g.) mit 1 TL Kümmel                       | – Das lauwarmer Gemüse aus der Alufolie nehmen, schälen und in Spalten oder Viertel schneiden (von jedem Gemüse 10–15 g pro Person). Sternförmig auf vier Portionsteller verteilen, die Rote Bete zuletzt dazulegen, da sonst ihr Saft die Teller und das übrige Gemüse verfärbt.  |
| 1                                | Rote Bete (Rande) mit 1 TL frisch gemahlenem Szechuanpfeffer |  |
| 2                                | Karotten (ca. 300 g) mit 1 TL Sumach                         | – Das Gemüse mit der Barbarakraut-Vinaigrette beträufeln und mit etwas Fleur de Sel bestreuen.   |
| 2                                | blaue Kartoffeln mit geriebener Muskatnuss                   |  |
| 1                                | kleine Sellerieknolle mit 1 Chilischote                      | – <b>Tipp:</b><br>Für einen delikaten und intensiven Geschmack am besten Bio-Gemüse verwenden. Darübergehobelte Trüffelspäne machen dieses Gericht besonders raffiniert.   |
| 1                                | Speiserübe (Navet) mit 1 TL Senfkörnern                      |  |
| 2                                | Zwiebeln mit 1 TL Korianderkörnern                           |  |
| <b>Barbarakraut-Vinaigrette:</b> |  |  |
| 40 g                             | Barbarakraut   |  |
| 50 ml                            | Weinessig  |  |
| 100 ml                           | Olivenöl   |  |
|                                  | Meersalz, Pfeffer aus der Mühle                              |  |
|                                  | Fleur de Sel   |  |