



Restaurant

Natur erleben & genießen

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

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

Ofengemüse mit Wintertrüffel und Waldkresse

Rezept von Jean-Marie Dumaine

Für 8 Personen:

von allen Gemüsesorten etwa
250 g verwenden

- 1 Schwarzer Rettich mit 1 TL
Korianderkörnern
- 1 Kohlrabi, mit 1 Nelke gespickt
- 1 Pastinakenwurzel mit 1 TL
Espelettepaprika
- 1 Steckrübe mit 1 TL Kümmel
- 1 Rote Beete (Runde) mit 1 TL
frisch gemahlenem
Szechuanpfeffer
- 2 Karotten mit 1 TL Sumach
- 2 Blaue Kartoffeln mit geriebener
Muskatnuss
- 1 Kleine Sellerieknolle mit
Chilischote
- 1 Speiserübe (Navet) mit 1 TL
Senfkörnern
- 2 Zwiebeln mit 1 TL
Korianderkörnern

Waldkresse-Vinaigrette:

- 40 g Waldkresse
- 50 ml Weinessig
- 100 ml Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 40 g Fleur de Sel
- Wintertrüffel

- 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 fertiggegarnte Gemüse aus dem Ofen nehmen.
- Für die **Vinaigrette** die **Waldkresse** von den Stielen streifen. Die Stiele im Weinessig auskochen, abkühlen lassen und den Essig durch ein Sieb gießen. Die Waldkresseblätter mit dem Essig und dem Öl pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das lauwarme 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 Beete** zuletzt dazulegen, da sonst ihr Saft die Teller und das übrige Gemüse verfärbt. Das Gemüse mit der Waldkresse-Vinaigrette beträufeln und mit etwas Fleur de Sel bestreuen. Am Tisch den Trüffel frisch auf das Gericht hobeln.

Tipp:

Für einen delikaten und intensiven Geschmack am besten Biogemüse verwenden.