



Vegi-Teller mit Romanesco, Rüebli und Laura-Kartoffeln

Die Laura-Kartoffeln sehen mit ihrer mattroten Schale und dem sattgelben Fruchtfleisch sehr schön aus und sie schmecken auch vorzüglich. Sie sind vom "vorwiegend festkochenden" Typ und von feinem, leicht buttrigem Geschmack. Gedämpft und zu einem Kranz angerichtet bilden sie sozusagen das Fundament zum Vegi-Teller. Darin wird das Rüebligmües mit Estragon und Sauerrahm angerichtet und darauf kommt als Krone der gedämpfte Romanesco. Noch etwas Knoblauchbutter und der schöne und delikate Vegiteller ist genussbereit.

Zutaten (1 Portion)

1 kleiner Romanesco, ca. 120g
2 Laura-Kartoffeln, ca. 250g
1 Knoblauchzehe
20g Tafelbutter
120g Rüebli
1 kleine Eschalotte
2-3 Zweige frischer Estragon
5cl Gemüsebouillon
2El Sauerrahm
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Rüebli schälen und ca. 5mm dicke Scheiben schneiden. Eschalotte hacken. Estragonblättchen von den Stengeln zupfen und grob hacken.

Eschalotte in Bratbutter 2-3 Minuten andünsten, Rüebli zugeben und kurz mitdünsten. Gemüsebouillon dazugießen und Estragon zugeben. Ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen bis die Bouillon fast eingekocht ist. Sauerrahm zugeben und weitere 2 Minuten

köcheln lassen. Warmhalten bis der Romanesco und die Kartoffeln gar sind.

Eine Pfanne mit etwas Wasser und eingesetztem Dampfsieb aufsetzen und aufheizen. Romanesco unter kaltem Wasser abspülen und danach ringsum salzen. Ins Dampfsieb legen und 5 Minuten zugedeckt dämpfen.

Derzeit Kartoffeln unter kaltem Wasser abbürsten und ohne zu schälen in knapp 1cm dicke Scheiben schneiden. Beidseitig leicht salzen. Locker verteilt zum Romanesco ins Dampfsieb geben und ca. 12 - 15 Minuten zugedeckt mitdämpfen bis sie gerade so knapp gar sind.

Tafelbutter schmelzen und die Knoblauchzehe dazupressen. Etwas ziehen, aber nicht brutzeln lassen.

Kartoffelscheiben auf einem heißen Teller fächerartig zu einem Ring anrichten. Rüebli ebenfalls ringförmig innerhalb der Kartoffeln anrichten. Romanesco in die Mitte des Kanzes setzen. Romanesco und die Kartoffeln mit dem Knoblauchbutter einpinseln.







