

Glasiertes Gemüse



Zutaten für 3 Personen:

1 Kohlrabi
3 Kartoffeln
2 Karotten
1 Scheibe Sellerie
Salz
30 g Butter
1 Ei Zucker
150 ml Wasser

1. Kohlrabi großzügig schälen. Quer halbieren und in etwa 15 mm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in ca. 15 mm dicke Balken teilen. Die Kartoffeln schälen und längs vierteln. Die Karotten schälen, längs halbieren und in Abschnitte teilen. Eine etwa 15 mm dicke Scheibe vom Sellerie abschneiden, halbieren und in ca. 15 mm breite Abschnitte teilen.

2. Das vorbereitete Gemüse ca. 15 min in Salzwasser blanchieren. Alternativ das Gemüse bissfest dämpfen.

3. Zucker und Butter karamellisieren, mit Wasser

ablöschen und etwas einköcheln. Das Gemüse zur Reduktion geben und einige Minuten unter Schwenken dünsten. Die Reduktion sollte jetzt liquidartig eingekocht sein, das Gemüse damit überglänzt.

Hinweise:

Das Bild zeigt das glasierte Gemüse als Beilage zu Kalbsrückensteak.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Beilagen, Gemüse, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023