

Braisierte Urkarotte mit Grillhendlcreme, Getreide & Vogelmiere

Rezept für 4 Personen

4 mittelgroße Stk. Urkarotte (Purple Haze Karotte)

30 g Butter

2 g Salz

1 ganzes Hendl

1/8 l Rapsöl

10 g Amaranth gepoppt

15 g geröstetem Mais

1 Bund frische Vogelmiere

2 EL weißer Balsamessig Gölles

2 EL Leindotteröl Fandler

Zubereitung:

In einem Schmortopf die Karotten salzen, kurz anbraten und zugedeckt im Rohr bei 160 Grad 35 Minuten garen. Zur gleichen Zeit die Hendl mit Gewürzmischung marinieren und auf einem Blech ins Backrohr geben.

Den Schmortopf nach Ablauf der Zeit aus dem Backrohr holen und zugedeckt bis zum anrichten stehen lassen.

Die Grillhendl werden gleich verzehrt und dienen bei uns im Haus meist als Personalesen. Die Rückstände also den Bratensaft des Grillhendls auffangen und mit Rapsöl aufmixen, bis seine homogene Bindung entsteht. In einen Dressiersack abfüllen und warm stellen.

Den knusprigen Mais in einem Mörser zerkleinern, mit Amaranth mischen und leicht salzen.

Nun die Karotten aus dem Schmortopf holen, der Länge nach halbieren und auf der Schnittfläche großzügig die Grillhendlcreme verteilen.

Die Karotte und Grillhendlcreme noch mit dem Getreide bestreuen, mit marinierter Vogelmiere garnieren, servieren.