

Eingelegte Karotte mit Berberitze und Pinienkernen – ein Rezept von Martin Fauster



Für die Dekoration lassen sich ganz einfach ein paar dünne, gewellte Karottenstreifen herstellen. Schneiden Sie hierzu mit einem Gemüseschäler dünne Streifen der Karotte ab und legen Sie diese für mindestens 4 Stunden in kaltes Wasser. Am einfachsten ist es hierfür das Wasser mit den Karottenstreifen in den Kühlschrank zu stellen.

Zutaten für 4 Personen:



- 2 gelbe Karotten
- 2 weiße Karotten
- 2 rote Karotten
- 2 Urkarotten (violette Farbe)

4 Schalotten, gewürfelt
1 Lorbeerblatt
1 TL Koriandersamen
4 Wacholderbeeren
1 l Gemüsebrühe
400 ml Tomatenessenz (s. Basisrezepte)
½ Bd. Koriander
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Weißweinessig, Zucker, Szechuanpfeffer
5 g Berberitzen
7 g Pinienkerne
1 Passionsfrucht (Maracuja)

Tipps von Martin Fauster:

- Der frisch zerkleinerte Szechuanpfeffer verleiht diesem Gericht zusätzlich ein ganz besonderes Aroma.
- Die Karotten können Sie auch bereits am Vortag einlegen. Wichtig ist hier, den Koriander erst am Tag selber hinzuzufügen, da er ansonsten an Geschmack und Farbe verliert.
- Abgedeckt halten sich die marinierten Karotten einige Tage im Kühlschrank.

Zubereitung (circa 2 Stunden):



Die Schalotten mit den Koriandersamen, Wacholderbeeren und dem Lorbeerblatt in einem Topf anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe und der Tomatenessenz auffüllen und aufkochen lassen. Den Fond mit Salz und Zucker abschmecken und auf 2 Töpfe aufteilen. Die roten, weißen und gelben Karotten schälen, in einen Topf mit Fond geben und darin weichkochen. Im Anschluss die Karotten im Kochsud auskühlen lassen. Die Urkarotten ungeschält in dem zweiten Topf circa 20 Minuten weichkochen und in ihrem Kochsud auskühlen lassen.



Die Karotten aus dem Kochsud nehmen und die Urkarotten jetzt schälen.

Alle Karotten in eine Form (z.B. eine Auflaufform) legen, in der sie nun mariniert werden. Den Sud aus den beiden Töpfen wieder zusammengeben, lauwarm erhitzt, von der Platte nehmen und mit etwas Olivenöl und Essig, Salz, Pfeffer und dem geschnittenen Koriander (diesen noch weglassen, wenn Sie die Karotten bereits am Vortag marinieren) abschmecken. Geben Sie etwas Fond (circa 2 EL) für die Berberitzen-Pinienkern-Marinade zur Seite.



Den abgeschmeckten Kochsud als Marinade über die Karotten geben und diesen am besten für mehrere Stunden einwirken lassen. Sie können die Karotten auch schon am Vortag zubereiten und über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.



Um die Berberitzen-Pinienkern-Marinade herzustellen, rösten Sie zuerst die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne an. Danach lassen Sie diese kurz auskühlen und zerkleinern sie dann mit einem Messer. Als nächstes die Passionsfrucht auskratzen, die Berberitzen kleinschneiden und beides mit dem beiseite gestellten Kochsud, Salz, etwas Szechuanpfeffer (am besten diesen direkt vorher im Mörser zerstoßen) und den zerkleinerten Pinienkernen vermischen.



Zum Anrichten nun die Karotten aus dem Sud nehmen, halbieren und auf den Tellern verteilen. Die Berberitzen-Pinienkern-Marinade darüber geben.

Guten Appetit!