

Karottencreme auf Holzofenbrot mit Sauerklee

Zutaten für die Karotten-Creme (für 4 Personen):

- 2 Bund Möhren
- 2 g getrocknete rote Dulse-Algen
- Salz
- 30 ml Verjus

Die Karotten im Ofen bei 170 Grad (Ober-/Unterhitze) 40 Minuten backen. Anschließend schälen. Circa 80 g der dicken Enden der Möhren in feine Würfel schneiden. Die Algen im Mixer fein zerkleinern. Dann die Karotten, die nicht in Würfel geschnitten wurden, ebenfalls in den Mixer geben und fein pürieren. Mit Verjus und Salz abschmecken. Am Ende die Würfel unterheben.

Zutaten für vegane Mayonnaise:

- 100 ml Sojamilch
- 15 g Senf
- 200 ml Traubenkernöl
- 2 EL Apfelessig
- Salz
- 1 Prise Zucker
- etwas Cayenne-Pfeffer

Die Sojamilch und den Senf in eine Schüssel geben. Mit Salz und Zucker würzen. Das Öl mit einem Schneebesen vorsichtig in die Milch rühren, bis eine Emulsion entsteht. Wenn die Konsistenz einer Mayonnaise entstanden ist, kein Öl mehr dazugeben. Mit dem Apfelessig und wenig Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Zutaten für klassische Mayonnaise:

- 2 Eigelb
- 0.5 TL Senf
- Zucker
- Salz
- 100 ml Traubenkernöl
- 2 EL Apfelessig
- Cayenne-Pfeffer

Eigelb und Senf in eine Schüssel geben. Mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Dann mit einem Schneebesen das Öl in einem feinen Strahl hineinrühren. Dabei vorsichtig vorgehen, damit das Eigelb und das Öl eine Verbindung eingehen. Wenn die Konsistenz einer Mayonnaise entstanden ist, mit dem Apfelessig und Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

- 1 Holzofenbrot
- Sauerklee

Das Brot in Scheiben schneiden und mit der Karottencreme bestreichen. Die Mayonnaise in eine Spritzflasche füllen und auf die Karottencreme geben. Mit dem Sauerklee bedecken.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 01.07.2021

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen