

Wilder Broccoli mit gerösteten Erdnüssen, Broccolitartar, gebranntem Lauch und Karottenemulsion

Zutaten (für 8 Personen):

Für den wilden Broccoli:

500 g wilder Broccoli
4 EL Erdnüsse
(geröstet und fein geschrotet)
3 EL Erdnussöl
Zitronensaft

Für das Tartar:

250 g Broccoli, körnig gekocht
50 g gehobelte Mandeln (geröstet)
50-100 ml Walnussöl
Muskat

Für den Lauch:

2 Stück Lauchstangen ohne Grün
Olivenöl

Für die Karottenemulsion:

2 EL Olivenöl
2-3 Scheiben Ingwer
Kreuzkümmel
1 Zitronengras
1 Zwiebel
1/16 l Weißwein
1/16 l Limoncelli
1/8 l Gemüsefond
1/8 l Karottensaft
Limonenöl
Pfeilwurzelmehl

Zubereitung:

Den wilden Broccoli grob schneiden und langsam in der Pfanne in Erdnussöl braten. Erdnüsse inzwischen bei 170°C etwa 7 Minuten im Backrohr rösten. Danach diese mörsern und dem Broccoli begeben. Mit etwas Zitronensaft und Pfeffer würzen.

Für das Tartar Broccoli fein hacken und mit Walnussöl und den Mandeln zu einem Tartar verrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Für den Lauch die Lauchstangen 20-25 Minuten bei 160°C Heißluft garen (der Saft sollte austreten). Kurz überkühlen lassen und die erste Schicht aufziehen. Nun in 3-4 cm lange Stücke schneiden und mit Olivenöl beträufeln. In der Pfanne oder im Ofen wieder wärmen.

Für die Emulsion Olivenöl in einen Topf geben und den geschnittenen Zwiebel mit Ingwerscheiben, Kreuzkümmel und Zitronengras anschwitzen. Mit Weißwein und Limoncelli ablöschen und reduzieren. Mit Gemüsefond aufgießen und um die Hälfte reduzieren lassen. Nun den Karottensaft begeben, aufkochen und ziehen lassen. Mit Pfeilwurzelmehl leicht binden und eventuell mit Limonenöl aufmixen

**Viel Freude beim Nachkochen
wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Küchenchef
Johann Pabst**

