

## Variationen von der Möhre mit Sauerampfer-Soße

### Für 2 Personen

600 g Möhren	1 Zitrone	1 Zwiebel
1 EL Butterschmalz	Salz, Zucker	150 ml Geflügelbrühe
5 g Agar Agar	3 EL Butter	1 EL Olivenöl
8 junge Bundmöhren mit Grün	1 Schalotte	1 Bund Sauerampfer
200 g Crème fraiche		

350 g Möhren schälen, in kleine Stücke schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Die Möhrenstücke zugeben, mit Salz und einer Prise Zucker würzen, 150 ml Geflügelbrühe angießen und zugedeckt weich dünsten. Anschließend fein pürieren und 5 g Agar Agar zugeben, kurz weiter kochen. 1 EL Butter und einen Spritzer Zitronensaft untermischen, nochmal abschmecken und dann in eine rechteckige Form (ca. 25 x 15 cm) gießen und erkalten lassen (ca. 3-4 Stunden). Restliche Möhren schälen, der Länge nach in dünne Streifen schneiden (mit dem Sparschäler oder der Brotschneidemaschine). Möhrenstreifen in eine Schüssel geben, etwas Salz, 1 Prise Zucker, 1 EL Olivenöl, etwas Zitronensaft darüber geben und alles gut vermischen und ziehen lassen. Die Bundmöhren so putzen, dass etwas Grün oben stehen bleibt. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Möhren zugeben und weich dünsten. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Sauerampfer abspülen, trocken schütteln und klein schneiden. Dann Sauerampfer mit Crème-fraiche mischen, fein pürieren, abschmecken und nach Bedarf durch eine Sieb passieren. Das Möhrengellee aus der Form stürzen und in Rechtecke schneiden. Möhrengellee, marinierte Möhrenstreifen und gedünstete Bundmöhren auf Tellern anrichten, die Sauerampfersauce angießen und servieren. Dazu passt Baguette mit Olivenöl.

Jacqueline Amirfallah 20. Juni 2012