

Möhren-Estragon-Gemüse mit gebackenem Ziegenkäse

Für 4 Personen

4 große Kartoffeln, festk.	Salz	600 g Möhren
1 Bund Möhren mit Grün	120 g Mehl	1 Ei
1/8 l Milch	2 Zwiebeln	1 Stück Ingwer
6 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Zucker	1 EL Olivenöl
1 Bund Estragon	1 TL Stärke	1 EL Butter
300 g Ziegenfrischkäse	Pfeffer	ca. 350 g Frittierfett

Die Kartoffeln schälen, verschieden große Würfel daraus scheiden und in Salzwasser weich kochen. Möhren waschen und schälen. Bei den Bundmöhren oben ein Fingerbreit grün stehen lassen. Die Möhrenschaalen mit Wasser und Salz aufsetzen, 10 Minuten kochen lassen, dann passieren. Aus Mehl, Ei, 1 Prise Salz und Milch einen Ausbackteig herstellen. Die Zwiebeln schälen und fein schneiden, Ingwer schälen und fein schneiden. Die Bundmöhren ganz lassen. Einige der restlichen Möhren in lange Streifen schneiden, die anderen grob würfeln. Die Hälfte der Zwiebeln und Ingwerwürfel in 1 EL Sonnenblumenöl anbraten, Möhrenwürfel und etwas von dem Möhrensud zugeben, mit Salz und Zucker abschmecken und sehr weich dünsten. Die Bundmöhren und die Möhrenstreifen mit der Hälfte der Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl dünsten, mit Salz und Zucker würzen. Möhrenwürfel pürieren, durch ein Sieb passieren und nochmal abschmecken. Estragon abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen, einige für die Garnitur aufheben. Estragon mit dem restlichen Sonnenblumenöl sehr fein mixen. Stärke mit 1 EL Möhrensud anrühren, 200 ml Möhrensud aufkochen und mit der angerührten Stärke binden, mit Salz, Estragonöl und Butter abschmecken. Das Möhregemüse ebenfalls mit Estragonöl abschmecken. Die Kartoffelwürfel in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ziegenkäse mit Salz und Pfeffer abschmecken, zu Kugeln rollen, durch den Ausbackteig ziehen. In einem Topf mit heißem Frittierfett die Käsekugeln goldgelb ausbacken. Möhrensud als Saucenspiegel auf Teller geben. Die gedünsteten Möhren, Möhrenpüree, Kartoffeln und Käsekugeln darauf arrangieren und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 18. Juni 2014