

Vanille-Karotten

Für zwei Personen

200 g lila Karotten 200 ml Orangensaft 1 Vanilleschote
50 g Butter 50 g brauner Zucker

In einer Pfanne braunen Zucker hellbraun karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen und die halbierte Vanilleschote hinzugeben.

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und in schräge Würfel schneiden. Im Vanillesud die Karotten etwa 10 Minuten bissfest garen und mit kalter Butter zu einer sämigen Sauce aufmontieren.

David Karl am 15. Januar 2018