

Lotuswurzel-Carpaccio, -Suppe, -Chips mit Sour-Cream

Für zwei Personen

Für die Lotuswurzel-Creme-Suppe:

2 Lotuswurzeln	1 Zwiebel	10 g Butter
1 Prise Zucker	200 ml Gemüsefond	50 ml Sahne
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer

Für das Lotuswurzel-Carpaccio:

1 Lotuswurzel	5 Edamame-Schoten	1 Limette
1 Orange	1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe
2 EL Butter	100 ml Rote-Bete-Saft	1 Prise Zucker
1 TL Rote-Bete-Pulver	1 TL Chiliflocken	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Lotuswurzel-Chips:

1 Lotuswurzel	3 EL Mehl	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Sour-Cream:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
30 g Magerquark	30 g Schmand	1 EL Kräuternessig
1 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Petersilien-Pesto:

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Knoblauchzehe	200 ml Olivenöl
Salz		

Für die Garnitur:

1 Radieschen

Für die Lotuswurzel-Creme-Suppe:

Zwiebel abziehen und eine Hälfte würfeln. Lotuswurzeln klein schneiden.

Butter in einem Suppentopf erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen und Lotuswurzelstücke dazugeben und kurz mit braten. Zucker darüber streuen und schmelzen lassen. Mit Fond auffüllen und die Suppe etwa 15 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Suppe pürieren. Zitrone halbieren und auspressen. Sahne zugießen, die Suppe aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und eine Hälfte fein hacken.

Für das Lotuswurzel-Carpaccio:

Lotuswurzeln sehr feine Scheiben hobeln.

Edamame-Schoten 5-8 Minuten in Salzwasser kochen und danach in Eiswasser abschrecken. Edamame heraus puhkan. Butter in einer Pfanne zerlassen, Edamame darin schwenken und mit Chiliflocken würzen.

Schale der Limette und Orangen reiben. Anschließend Limette halbieren und auspressen. Orange so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt ist und filetieren. Restliche Orangenschale auspressen.

Limettensaft, Olivenöl mit Orangensaft vermischen. Knoblauch abziehen und pressen. Chili längs aufschneiden, entkernen und eine Hälfte in kleine Würfel schneiden und mit Knoblauch zum Saft geben. Die Marinade mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Marinade in einen kleinen Topf geben, die Hälfte der Lotuswurzelscheiben hineingeben, bei unterster Hitze für 10 Minuten ziehen lassen. Die andere Hälfte in einen Topf mit Rote-Bete-Saft und Rote-Bete-Pulver einlegen.

Für die Lotuswurzel-Chips:

Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Lotuswurzel in Scheiben hobeln. Mehl, Paprikapulver und Salz und Pfeffer miteinander vermischen und Lotuswurzelscheiben in der Mehlmischung wälzen.

Lotuswurzelscheiben in der Fritteuse frittieren, bis sie eine leicht bräunliche Farbe annehmen.

Chips herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Sour-Cream:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in eine Schüssel reiben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und mit in die Schüssel geben. Magerquark, Schmand und Kräuternessig unterheben und gut durchrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für das Petersilien-Pesto:

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Petersilie mit Knoblauch und Öl zu einem feinen Pesto pürieren. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Radieschen putzen und in feine Stifte schneiden.

Suppe in kleine Gläser füllen und mit Pesto garnieren.

Für das Carpaccio Lotuswurzelscheiben abwechselnd versetzt übereinander auf Teller anrichten, mit den Orangenfilets und Edamame dekorieren. Marinade darüber träufeln.

Sour Cream in einen Spritzbeutel füllen und drei Klekse auf einen Teller verteilen. Lotuswurzel-Chips hochkant in die Sour Cream stecken und Radieschen darüber verteilen.

Kai Link am 07. August 2019