



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

2 Stk.	Karotten
1 Stk.	Zucchini
0,25 l	Obers
0,25 l	Sauerrahm
1 EL	Balsamico
4 Blätter	Gelatine
	Salz
	Pfeffer, weiß
	frische Kräuter

Mein persönlicher Tipp

Wichtig dabei ist, dass die Gemüsestreifen nicht zu hoch sind und gleichmäßig geformt werden.:

Petra Hatzl

Seminarbäuerin aus Feldkirchen bei Graz

Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Bunte Karotten- oder Zucchinipralinen

Zubereitung

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Danach in Balsamicoessig erwärmen und auflösen.
- Schlagobers steif aufschlagen.
- Sauerrahm mit den Gewürzen vermengen und mit der aufgelösten, leicht überkühlten Gelatine vermengen.
- Schlagobers unterheben.
- Masse kaltstellen.
- Karotten bissfest dämpfen.
- Schälen und der Länge nach am besten mit der Schneidmaschine in dünne Streifen schneiden.
- Die Zucchini der Länge nach halbieren und ebenso in dünne Streifen schneiden.
- Die Streifen einrollen und nebeneinander in eine Rillenform (U-Form mit gut 2 cm Durchmesser) stellen.
- Creme mit einem Dressiersack und einer Sterntülle in die Röllchen dressieren.
- Kaltstellen, bis die Masse gut erstarrt ist.
- Mit Zucchinispitzen, Karottenblättchen und Kräutern garnieren.