

Sommerliches Grillgemüse mit brauner Butter und Gremolata

Zubereitungszeit: insgesamt ca. 90 Minuten

Zutaten:

Für die Porreestangen

- 5–10 Porreestangen (Am besten geeignet sind junge, dünne Porreestangen. Dickere Porreestangen vor Beginn der Zubereitung 10 Minuten in kochendem Wasser etwas weich kochen.)
- 120 g Weihenstephan Butter, geschmolzen

Für den Salat mit gegrillten Karotten und Braune-Butter-Dressing

- 500 g Karotten
- 180 g Weihenstephan Butter
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Koriander, gemahlen
- 1 TL Fenchel, gemahlen
- Salz
- Pfeffer
- 200 g gemischter Salat
- 2 TL Weißweinessig
- 1 TL Wasser
- 50 g Mandeln, gehobelt

Für die Gremolata

- 2 Bund glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone, unbehandelt

Zubereitung:

- Karotten schälen und je nach Größe halbieren.
- 120 g Butter schmelzen lassen und zusammen mit dem Paprikapulver, Koriander, Fenchel, Salz und Pfeffer vermengen.
- Karotten zusammen mit der Buttermischung in eine Schüssel geben, vermengen und 30 Minuten ziehen lassen.
- Währenddessen die Gremolata zubereiten: Dafür Petersilie und Knoblauch klein hacken, Schale der Zitrone reiben und die drei Zutaten miteinander mischen. Gremolata in einer Schüssel anrichten.

- Wurzelenden der Porreestangen abschneiden und das äußere, harte Blatt entfernen. Je nach Größe Porreestangen einmal längs durchschneiden.
- Porreestangen mit 120 g geschmolzener Butter einpinseln.
- Porreestangen von allen Seiten auf dem Grillrost grillen und ab und zu mit Butter einpinseln.
- Eingelegte Karotten zeitgleich von jeder Seite 6 Minuten grillen.
- Während das Gemüse gegrillt wird, den Salat zubereiten: Dafür die restlichen 60 g Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen, bis die Butter bräunlich wird und leicht nussig riecht.
- Butter durch ein Sieb abseihen, mit Wasser und Weißweinessig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Grüne Salatmischung auf einem Teller verteilen, gegrillte Karotten darauf anrichten und mit dem Braune-Butter-Dressing und gehobelten Mandeln toppen.
- Den Salat mit den gegrillten Karotten und die Porreestangen zusammen mit frischem Ciabatta und der Gremolata servieren.