

Hier und heute



Frühlingsgemüse vom Blech mit knusprigen Kartoffeln und zwei Dips

Olaf Baumeister sorgt für geballte Gemüsepower auf dem Teller. Zu Ofengemüse und Kartoffeln serviert er Kräutercreme und Chimichurri.

Das Rezept

von Olaf Baumeister für vier kleine Portionen

Zutaten für das Gemüse mit Kartoffeln

- 150 g Karotten
- 150 g Knollensellerie
- 150 g grüner Spargel
- 150 g Radieschen oder Mairübchen
- 150 g Drillinge oder kleine Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt und mit Salz zu einem Mus zerquetscht
- 1 TL fein gehackter Thymian
- 1 TL fein gehackter Rosmarin
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Olivenöl
- 20 Basilikumblätter

Zubereitung

Die Karotten und den Sellerie schälen und in Stifte von etwa 1,5 cm Kantenlänge schneiden. Die Kartoffel waschen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Vom Spargel das untere Viertel abknicken. Die Mairübchen schälen und vierteln. Radieschen ganz lassen. Alle Zutaten mit Thymian, Rosmarin, Knoblauchmus und Olivenöl marinieren und vorsichtig salzen und pfeffern. Alles auf ein Backblech geben, gleichmäßig verteilen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei Umluft garen. Wer das Gemüse lieber etwas knackig mag, sollte es früher aus dem Ofen holen.

Den Basilikum grob zerrupfen und kurz vor dem Servieren unter das Gemüse mischen.

Zutaten für die Kräutercreme

- 150 g Crème fraîche
- Saft und geriebene Schale einer halben Limette
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 EL fein geschnittener Basilikum

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schale mit dem Schneebesen glattrühren.

Zutaten für Chimichurri aus Minze und Gemüseblättern

- 50 g frische Minze
- 50 g Blätter von Radieschen oder Mairübchen
- 30 g Karottengrün
- 150 ml Olivenöl
- 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
- 1 EL Parmesankäse
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Hier und heute



Zubereitung

Gemüseblätter und Minze waschen, von den groben Stielen befreien und trockentupfen. Alles zusammen mit den restlichen Zutaten im Mixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.