

BABYKAROTTEN AN HONIG-FEIGEN-SENF-BUTTER

1 BUTTERROLLE

Moulinex

ZUTATEN

HONIG-FEIGEN-SENF-BUTTER

- ½ Bund Estragon, Blätter gezupft, fein gehackt
- 250 g Butter, ungesalzen, gewürfelt, Zimmertemperatur
- 🛒 70 g Senf, grobkörnig
- 1 El Honig
- 🛒 70 g Feigen, getrocknet, fein gehackt
- 2 Tl Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 40 g Ingwer, frisch, geschält, fein gerieben

BABYKAROTTEN

- 1 kg Babykarotten, küchenfertig
- 80 g Butter, ersatzweise Rapsöl
- Fleur de Sel
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

GARNITUR

- 🛒 4 Feigen, getrocknet, in feine Streifen geschnitten
- 50 g Adzukibohnen-Sprossen

ZUBEREITUNG

HONIG-FEIGEN-SENF-BUTTER

Die Estragonblätter in der Moulinex zerkleinern, die übrigen Zutaten hinzufügen und zu einer Kräuterbutter verarbeiten. Ein Stück Klarsichtfolie auf ein Brett legen. Die Butter in der Mitte in Form einer Rolle auf die Klarsichtfolie legen. Die Klarsichtfolie gut verschliessen und zu einer gleichmässigen Rolle formen. Im Kühlschrank ca. 24 Stunden ziehen lassen.

Tipp – Die restliche Butter mit der Folie in portionengerechte Tranchen schneiden und in einem Tupperware im Tiefkühler aufbewahren.

BABYKAROTTEN

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die Butter in einer weiten ofenfesten Form schmelzen. Die Karotten in der flüssigen Butter wenden und ca. 45 Minuten karamellisieren. Nach Bedarf unmittelbar vor dem Servieren mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

ANRICHTEN

Die Karotten portionenweise mit je 2 Tranchen Honig-Feigen-Senf-Butter auf den vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Sprossen, getrockneten Feigen und Pfeffer aus der Mühle garnieren.

Rezept von La Tavola

