



ORF

Zurück zur Natur - Wien Hietzing

Urkarotte mit Aioli v. schwarzen Knoblauch, Grammeln & Speck-Tahini

von Sendi Gbinia, Cucina Alchimia,
1130 Wien, Firmiangasse 2

Grammeln (am besten am Tag davor herstellen)

300 g Rückenspeck (Schwein)
Wasser

Zubereitung (mind. 3 Stunden):

Den Rückenspeck in 1 cm dicke Würfel schneiden, in einen Topf geben, einen Schuss Wasser hinzufügen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht, die Hitze reduzieren und das Fett langsam auslassen. Wichtig ist, hin und wieder zu rühren, damit das Fett nicht anbrennt. Die Grammeln goldbraun werden lassen. Anschließend das Fett abgießen und die Fettwürfel in einer Pfanne rösten, bis sie eine schöne braune Farbe bekommen.

Urkarotte

500 g Urkarotten
300 ml Orangensaft
60 ml Olivenöl
20 g Koriandersamen
2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen
20 g Thymian
Salz

Zubereitung:

Den Ofen auf 170° C vorheizen. Alle Gewürze und die Knoblauchzehen in ein tiefes Blech reingeben. Die Karotten obendrauf schichten und salzen, dann Orangensaft und Olivenöl dazu gießen. Das Blech mit Alufolie bedecken und die Karotten im Ofen für 30 Minuten bissfest schmoren. Wenn die Karotten gar sind, die Flüssigkeit im Blech abseihen und für das Anrichten aufheben.

Schwarzes Knoblauch Aioli

1 Knolle schwarzer Knoblauch
250 ml Milch
300 ml Sonnenblumenöl
Salz

Zubereitung:

Knoblauch schälen, zusammen mit der Milch und Salz in einen Mixer geben. Die Mischung zuerst homogen mixen, dann langsam das Öl unter ständigem Mixen hineingießen, bis die Masse die Konsistenz von Mayonnaise hat.

Speck-Tahini

140 g Tahini (Sesampaste)
350 ml Wasser
100 g Karree-Speck geräuchert
1 Lorbeerblatt
5 g Ahornsirup
(Salz)-Zitronensaft
Cayenne-Pfeffer
Salz

Zubereitung:

Den Speck in Würfel schneiden, mit dem Lorbeer ins kalte Wasser geben und den Sud auf die Hälfte einkochen lassen. Das Wasser abseihen und in eine Schüssel geben. Mit einem Stabmixer das Tahini löffelweise mit dem Speckwasser homogen vermengen, mit Salz, Ahornsirup, Salz-Zitronensaft und einer Prise Cayenne-Pfeffer abschmecken. Die Masse kurz stehen lassen, damit sie fester wird und in einen Spritzsack abfüllen.

Anrichten:

Die Karotten in eine Pfanne scharf auf beiden Seiten anbraten. Eine dunkelbraune Farbe auf der Karotte ist sehr erwünscht (Röstaromen sind immer gut). Die Karotten danach mit einem Schuss Schmorsaft ablöschen und unter ständigem Schwenken den Saft sämig einkochen. Wenn die Karotten einen Glanz kriegen, die Pfanne von der Hitze wegziehen. Das Aioli als Spiegel auf den Teller lang streichen, die gebratene Karotten drauf arrangieren und das Speck-Tahini oben aufdröseln. Gammeln nach Belieben dazugeben und das Gericht mit frischem Majoran vollenden.
Voila!