

Gemüseplatte mit Zitronenmayonnaise

Zutaten (für 4 Personen):

Für die Gemüseplatte:

300 g kleine Kartoffeln
2 Fenchelknollen
300 g Karotten
250 g Kirschtomaten
2 weiße Zwiebeln
1 kleine Dose Artischocken
4 EL Rapso
Salz, Pfeffer aus der Mühle
einige Salbeiblätter



Gemüseplatte mit Zitronenmayonnaise

Für die Zitronenmayonnaise:

3 Eigelb
200 ml Rapso
3 Knoblauchzehen, fein zerdrückt
2 EL Zitronensaft
1/2 TL Senf
Salz, Pfeffer aus der Mühle

ein
Rapso[®]
Rezept

Thunfisch:

1 gr. Dose Thunfisch, im eigenen Saft (z.B. Vier Diamanten)
je 1 Hand voll schwarze und grüne Oliven

Zubereitung:

Kartoffel waschen, in der Schale kochen und pellen (schälen). Fenchelknollen putzen und aufschneiden. Karotten waschen und halbieren oder in längliche Streifen schneiden. Tomaten waschen.

Rapso in einer Pfanne erhitzen. Fenchelscheiben, Karotten und Tomaten nacheinander darin kräftig anbraten. Zum Schluss die Salbeiblätter kurz ins heiße Rapso geben.

Zwiebel schälen und aufschneiden. Artischocken abtropfen lassen. Kartoffel in Scheiben schneiden. Gemüsestücke und Tomaten zusammen mit Artischocken, Kartoffelscheiben und Thunfischstücken auf einer ovalen Platte arrangieren. Mit Salz, Pfeffer und Salbei nach Geschmack würzen.

Für die Zitronenmayonnaise Eigelb, Zitronensaft und Senf mit den Quirlen des Handrührers mischen. Rapso zunächst tropfenweise, dann in dünnem Strahl dazugeben, dabei ständig weiterschlagen. Mit zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Zitronenmayonnaise extra servieren. Oliven in eine Schale füllen und zur Gemüseplatte reichen.

Dazu passt frisches Bauernbrot oder Baguette.

TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Pfiffikus Weißwein, leicht, aus dem Burgenland.

