

# 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**<sup>®</sup>  
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.

