

Gemüseplatte mit Salsa Romesco

Zubereitungsdauer: 45 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

4 P.

Zutaten

Für die Romesco Soße

600 g aromatische Tomaten Ramallet

30 St. geschälte Mandeln

6 St. Knoblauchzehen

3 St. getrocknete, süße Kirsch-Paprika

0.5 TL Foc, scharfes Olivenöl

2 EL Zucker

3 EL gutes, natives Olivenöl

5 EL Rotweinessig

Salz und Pfeffer

Für die Gemüseplatte

1 St. kleiner fester Blumenkohl

5 St. kleine junge Kartoffeln

5 St. kleine junge Möhren

2 St. Zucchini

2 St. Bund Frühlingszwiebeln

1 St. Bund grüner Spargel

(Schwarzwurzeln, Kohlrabi, Rüben oder Schalotten passen geschmacklich ebenfalls)

Mandelbutter

3 EL gutes, natives Olivenöl

60 g gehackte Mandeln, geschält

80 g Butter

Zubereitung

Romesco Sauce

Die getrocknete Kirschpaprika in einer kleinen Schale mit lauwarmen Wasser einweichen. Die

Tomaten waschen und zusammen mit den Mandeln und dem Knoblauch auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 180° etwa 20 Minuten backen. Die Mandeln jedoch schon nach etwa 8-9 Minuten kontrollieren und herausnehmen, sobald sie goldfarben sind und ein Röstaroma verströmen. Mit dem Knoblauch ebenso verfahren. Wenn die Tomaten gut glasig sind, das Blech aus dem Ofen nehmen und die Zutaten abkühlen lassen.

Den gerösteten Knoblauch und die Tomaten schälen und zusammen mit 1/2 TL Foc würziges Olivenöl in den Küchenmixer geben. Die Paprikas aus dem Wasser nehmen, mit Küchenpapier trocknen und mit dem Messer zerkleinern.

Mandeln, Tomaten, Knoblauch und die Gewürze vollständig pürieren, dann bei laufender Maschine langsam das Olivenöl hinzugießen, bis die Soße eine dick-sämige Konsistenz hat, danach 2-3 Esslöffel Essig hinzugeben und noch einmal gut mixen.

Die Soße abschmecken und nach Wunsch etwas mehr Essig und Zucker hinzugeben, mit Salz und Pfeffer den Nachgeschmack würzen. Die Soße dann mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Gemüse

Das Gemüse beizeiten vorbereiten. Die äußeren Blätter sowie den Strunk des Blumenkohls entfernen, gegebenenfalls mit den Händen in 3-4 Segmente zerteilen (beim Zerschneiden zerfällt der Blumenkohl beim Kochen). Die Möhren mit dem Sparschäler fein schälen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen und etwa 2/3 des Grüns entfernen. Die Kartoffeln nur gründlich unter fließendem Wasser mit der Gemüsebürste abbürsten. Den Spargel waschen und das verholzte Ende großzügig abschneiden. Die Zucchini in daumendicke Stifte schneiden. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen, den Blumenkohl, die Möhren und die kleinen Kartoffeln in das sprudelnde Wasser geben, nach 10 Minuten Kochzeit den Spargel dazugeben.

Zeitgleich in einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, bei mittlerer Hitze langsam die Zucchini und die Frühlingszwiebeln glasig und goldbraun braten.

Nach etwa 4 Minuten mit einem Schaumlöffel den Spargel aus dem Salzwasser entnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken, danach ebenso mit den Möhren verfahren. Kartoffeln und Blumenkohl abgießen, gut abtropfen lassen, Spargel und Möhren wieder in den noch heißen Topf legen, zum erneuten Anwärmen.

Mandelbutter

In einer kleinen Pfanne die Mandeln bei niedriger Hitze goldbraun rösten und die Butter in die Pfanne geben. Die Butter schmelzen, kurz aufschäumen lassen und sofort von der Flamme nehmen.

Das Gemüse auf einer vorgewärmten Platte anrichten, leicht salzen, die Mandelbutter gut verrühren und gleichmäßig auf dem Gemüse verteilen.

Sofort und mit reichlich Soße Romanesco und frischem Weißbrot servieren.