

BIO-GEMÜSETELLER MIT BIO-KRÄUTERHOLLANDAISE



Der **Steiermarkhof** ist das Bildungs-, Tagungs- und Kulturzentrum der steirischen Landwirtschaftskammer und verfolgt in allen Bereichen mit der "Grüne Linie" ein nachhaltiges Konzept. Das engagierte Küchenteam unter der Leitung von Thomas Moyschewitz versorgt bis zu 400 Tagesgäste, es werden konsequent alle Milch und Milchprodukte, Getreideprodukte, Frühstückseier und Säfte in Bio-Qualität angeboten. Häufig kommen saisonales Bio-Gemüse aber auch Bio-Fleisch in der zertifizierten Bio-Küche zum Einsatz und vervollkommen den abwechslungsreichen Speiseplan.

www.steiermarkhof.at

ZUTATEN

Gebackene Bio-Zucchini Blüten

- Bio-Zucchini Blüten
- 100 g Bio-Bier
- 2 Bio-Eier
- 200 g Bio-Mehl
- Salz, Bio-Sonnenblumenöl

Bio-Karotten in Bio-Kerbelbutter

- 1 Bund junge Bio-Karotten
- 100 g Bio-Butter
- Salz, etwas Bio-Staubzucker,
- frischer Bio-Kerbel

Bio-Karfiolscheiben aus dem Ofen

- 1 Bio-Karfiol
- Bio-Pfeffer, Bio-Curcuma, Salz, brauner Bio-Zucker, Bio-Sonnenblumenöl

Sous vide gegarte Bio-Kohlrabi

- 2 Bio-Kohlrabi
- frischgehackt Bio-Petersilie
- 1 Bio-Butterflocke
- etwas Salz

Bio-Rote-Rüben Chips

- 2 Bio-Rote-Rüben
- Bio-Sonnenblumenöl
- Salz

ZUBEREITUNG

Zucchini Blüten waschen, abtropfen lassen in Mehl wenden, Backteig aus Bier, Eier und Mehl bereiten, die Blüten durch den Teig ziehen und im 160°C heißen Öl goldbraun frittieren.

Karotten putzen und waschen etwas vom Grün dran lassen, Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze schmelzen und die Karotten darin langsam bissfest ziehen lassen. Gegen Ende der Garzeit mit Salz, etwas Zucker und gehacktem Kerbel abschmecken.

Karfiol waschen, den Strunk herausschneiden und den ganzen Kopf in 2cm Scheiben schneiden. Die Scheiben mit den Gewürzen und etwas Öl 15 Minuten marinieren. Den marinierten Karfiol auf einem Backblech im 160°C heißen Backrohr bissfest braten.

Kohlrabi schälen und in Sticks schneiden, die Sticks mit gehackter Petersilie etwas Salz und einer Butterflocke in einem Sack vakuumieren. Das Gemüse im luftleeren Vakuumsack im 60°C heißen Wasserbad ca. 30 Minuten garen.

Die roten Rüben sauber waschen und in sehr feine Scheiben hobeln, diese in heißem Sonnenblumenöl knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Erst jetzt ein wenig salzen.

BIO-GEMÜSETELLER MIT BIO-KRÄUTERHOLLANDAISE



ZUTATEN

Bio-Erdäpfelspalten

- 150 g heurige Bio-Erdäpfel
- Bio Gewürze (Kreuzkümmel, Paprikapulver, Thymian, Rosmarin Knoblauch)
- Salz
- Bio-Sonnenblumenöl

Bio-Kräuterhollandaise

- 250 g Bio-Butter
- 2 Bio-Eidotter
- 100 g Bio-Weißwein
- Bio-Gewürze (1 Lorbeerblatt, 1 EL Thymian, 1 EL Estragon, 5 Pfefferkörner, 1 Wacholderbeere)
- Salz
- frische Bio-Kräuter (Petersilie, Liebstöckel, Kerbel, Schnittlauch)

ZUBEREITUNG

Die jungen Erdäpfel sauber waschen (die Schale kann bleiben) und halbieren oder vierteln. Die Spalten mit den Gewürzen, etwas Sonnenblumenöl und Salz marinieren, ca. 35 Minuten im 160°C heißen Backrohr braten.

Butter schmelzen, aufkochen und klären (von Schaum und Molke befreien).

Weißwein mit 200 g Wasser und den Bio-Gewürzen solange kochen bis nur noch 3 EL Flüssigkeit übrig sind. Die Gewürze-Reduktion mit den 2 Eidottern im Schneekessel überm Wasserbad schaumig aufschlagen und nach und nach die warme geklärte Butter einrühren. Mit Salz und frisch gehackten Kräutern abschmecken.

Die Kräuterhollandaise warm zum Gemüse servieren.

Viel Freude beim Kochen mit saisonalem Bio-Gemüse wünscht **Thomas Moyschewitz mit seinem Team und Bio Ernte Steiermark**