



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 84

Gemüse in Fleur de Sel fumée- Salzkruste

Zutaten

4 Rote Beete Knollen

4 Pastinaken



2 EL Olivenöl



1 kg grobes Meersalz



40 g Fleur de Sel fumée

4 Eiweiß

Rezept

Das Gemüse ungeschält mit Öl einreiben. Beide Salzarten mit dem Eiweiß cremig rühren, bis die Masse schön fluffig ist. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Aus einem Teil der Salzmasse acht Häufchen in eine ofenfeste Form geben. Das Gemüse hineinsetzen und mit der restlichen Salzmasse einpacken. Eine Stunde im Ofen garen. Zum Servieren die Salzkruste oben aufschlagen oder mit dem Messer einschneiden, so dass der obere Teil wie ein Deckel abgenommen werden kann. Am besten schmecken die Knollen direkt aus der Kruste gelöffelt.

Tipp: Das Gemüse schälen und würfeln, mit einem Kräuterdressing, Nüssen und Rucola zu einem Salat anrichten.

Guten Appetit!