

Rezept von Simeon Herb, Restaurant Plackerei, Flawil 24.8.2019

Mariniertes Gemüse mit Buchweizenpuffer, Auberginencreme und Gemüserelish

Mariniertes Gemüse:

1/2	Fenchel
1/4	Stangensellerie
1/4	Avocado
1/2	Brokkoli
3 dl	Gemüsefond
1 dl	Weisswein

Avocado, Fenchel, Stangensellerie in Streifen oder gewünschte Form schneiden. Olivenöl in eine Pfanne mit dem Gemüsefond und Weisswein geben und aufkochen lassen. Fond vom Herd ziehen und das Gemüse begeben. Ziehen lassen.

Ofen-Auberginencreme:

1/2	Aubergine
1 Zehe	Knoblauch
50 g	Joghurt
	Salz, Pfeffer

Aubergine halbieren, mit Salz, Pfeffer und Öl marinieren. Die halbierte Aubergine bei 160 Grad Heissluft 35 Minuten backen. Das Fruchtfleisch herauslösen und mit Quark mixen. Sodass eine feine Creme entsteht.

Zucchetti-Tomatenrelish:

1/2	Zucchetti
1/4	Zwiebel
1/2	Tomate
	Rotweinessig
2 TL	Olivenöl kaltgepresst
	Fenchel und Stangensellerie grün
	getrocknete Blüten
	Salz, Pfeffer schwarz

Zucchetti, Zwiebeln, Tomaten in kleine feine Würfel schneiden. Mit Olivenöl und Essig mischen und mit Fenchel, getrockneten Blüten und Stangensellerie grün abschmecken.