





FOTO YON JACOPO SALVI

Rezept von  
**ALFIO GHEZZI**

# KAROTTEN

## ROTE FICHTE UND ULIDEA

REZEPT FÜR 4 PERSONEN · AUSFÜHRUNG: MITTEL-LEICHT · ZEIT: 2 STUNDEN UND 30 MINUTEN

### ZUTATEN

- 8 mittel-große Karotten
- 1 Tropfen ätherisches Fichtenöl
- 150 g Sahne
- 0,15 l Müller Thurgau Trentino Superiore DOC Biologico
- 1/2 Schalotte
- 1 Lorbeerzweig
- 3-4 Pfefferkörner
- 10 g Butter
- 6 g Ulidea
- 12 Kressebüschel

### VERFAHREN

Die Karotten in Folie einwickeln und im Ofen bei 185 °C etwa eineinhalb Stunden lang backen.

Mit einem Teelöffel das Fruchtfleisch aus der Hälfte der Möhren herauschaben und mit einem Tropfen ätherischem Fichtenöl im Mixer pürieren. In einem Topf die in dünne Scheiben geschnittene Schalotte, das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner und den Müller Thurgau einkochen lassen, dann die Sahne hinzufügen und um 1/3 einkochen lassen. Abseihen und die Butter einrühren.

Vor dem Servieren die andere Hälfte der Möhren im Ofen braten, dann auf Tellern anrichten, mit der Soße beträufeln, mit Ulidea und einigen Kresseblättern bestreuen. Dazu einen Löffel Karotten-Fichten-Creme servieren.

### WEIN- UND ÖLEMPFEHLUNG

Der Müller Thurgau Trentino Superiore DOC Biologico passt durch seine Würze und aromatische Frische sehr gut zu Karotten, während das Olivenöl 46° Parallelo Monovarietale durch seine grasige Note die Geschmacksempfindung en verlängert.

