REGIONAL & SAISONAL

REZEPT

Schwéngsbaken an enger Hunneg-Béier-Zooss op Pastinakepüree, Rezept presentéiert vum Restaurant Aux Tanneries zu Wolz.

4 Portiounen

2,5 Stonnen

Dir braucht:

- 600 g Schwéngsbaken
- 1 grouss Ënn
- 4 Pastinaken (ongeféier 275 g)
- 1 Liter Lëtzebuerger Béier (donkel)
- 80 g Botter
- 100 ml Vollmëllech
- Maizena
- 1 bis 2 IL Apelesseg
- 1 bis 2 IL Lëtzebuerger Hunneg
- 1 bis 2 IL Korinten
- 2 Lorberblieder
- 1 Strauss Thymian
- 3 Blieder Majoran
- Kleng geschniddene Péiterséileg
- Salz, Peffer

Rezept:

D'Schwéngsbaken, déi virdru gewierzt goufen, an engem Dëppe kachen (wärend 2 Stonne lues goe loossen). D'Ënn am Botter broden, bis se eng schéi Faarf huet, den Hunneg draschëdden a karamelliséiere loossen. De Béier, d'Gewierzer, den Esseg an d'Korinten draschëdden an ëm dräi Véierel reduzéiere loossen. No der Reduktioun wierzen a mam Maizena bannen. D'Schwéngsbake bei niddreger Temperatur an d'Zooss leeën, fir se waarm ze halen. D'Pastinake schielen an a grouss Wierfele schneiden, déi dann a Salzwaasser kachen (12-15 Minutten) an duerno mat engem Schotz Ram an enger Pouz Muskot mixen. Ofschmaachen an eventuell d'Konsistenz upassen. D'Schwéngsbaken op dem Pastinakepüree uriichten. Als Bäilag e Gromperegratin oder frësch Nuddelen zerwéieren.