

# THE FLYING SCHLEMMER

## WURZELGEMÜSE "CARBONARA"

Ein Rezept von Sternekoch Andreas Widmann / Ursprung / Königsbrunn-Zang

### Karotten-Lauch Püree

200g Karotten  
120g Lauch  
28g Lauch Shoyu (bspw. von Papa Mame)  
75g Sahne  
50g Butter  
2,5g Räuchersalz

### Gemüsenudeln & Gemüsestroh

Sellerie  
Steckrüben

### Rotweinschalotten

100g Schalotten  
25g roter Essig  
30g Rotwein  
10g brauner Zucker  
8g Butter

### Käseschaum

50g Ei  
39g Sahne  
45g Butter  
30g Käse ( Butterkäschtle)  
20g Eigelb  
1g Salz  
5g Lauch Shoyu



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## WURZELGEMÜSE "CARBONARA"

Ein Rezept von Sternekoch Andreas Widmann / Ursprung / Königsbrunn-Zang

### Zubereitung

#### Kartotten-Lauch Püree

Die Karotten in etwas Öl gut braun anbraten. Den Lauch dazugeben und mitrösten.

Mit Lauch Shoyu ablöschen, dann Sahne darauf geben und weich köcheln.

Das Gemüse glattmixen, die kalte Butter in Würfeln einmixen, Salz dazugeben.

#### Gemüsenudeln

Sellerie und Steckrübe als Nudeln aufdrehen/reiben.

#### Gemüestroh

Sellerie und Steckrüben in feine Julienne schneiden und bei 170°C ausfrittieren.

#### Rotweinschalotten

Die Schalotten in der Butter leicht anschwitzen, den Zucker darauf und karamellisieren, mit Essig ablöschen, Rotwein dazugeben und einkochen.

#### Käseschaum

Alles gemeinsam auf 80° C mixen.



Zum Podcast

