

Zutaten für 5 Personen:

15	ST	Junge Karotten mit Grün
5	ST	Frühlingszwiebel
10	ST	Rüben, kleine weiße-violette
150	g	Kaiserschoten
5	ST	Spargel, weiß

Für den Gemüsefond:	1	l	Wasser
	40	g	Butter
			Etwas Salz

Dillcreme:

30	g	Butter
40	g	Schalotten, fein gehackt
80	g	Zwiebelpüree, in wenig Wasser weichgekochte Zwiebel
250	ml	Gemüsefond
40	g	Butter, in Würfel - eisgekühlt
2	EL	Crème fraîche
1	EL	Dille, fein gezupft
		Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Herstellung:

1. An den jungen Karotten ca. 1 cm Grün dranlassen und die Haarwurzeln mit dem Messerrücken abschaben und abspülen.
2. Frühlingszwiebel in 5 cm Länge schneiden.
3. Rüben wie die Karotten richten.
4. Kaiserschoten putzen.
5. Spargel gut schälen (lieber mehr als zu wenig) und Ende abschneiden.
6. In einem weiten Kochtopf die Zutaten für den Gemüsefond erhitzen und die Gemüse nacheinander darin kernig blanchieren und rasch abkühlen.
7. Die Schalotten in Butter anschwitzen und mit dem Gemüsefond aufgießen.
8. 2 Minuten durchkochen lassen und das Zwiebelpüree hinzugeben und 1 Minute mitkochen lassen.
9. Vom Herd ziehen – mit den kalten Butterwürfel binden (schnell einrühren ohne aufkochen zu lassen).
10. Crème fraîche dazugeben – würzen - mit einem Mixer aufschäumen und die Dille begeben.
11. Das blanchierte Gemüse in der fertigen Sauce erhitzen und anrichten.

