



Karottensalat

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Kren und knusprigen Brotchips

Karotten

600 g Karotten

Brotchips

1 Semmeln, in 8 Scheiben, je ca. 3 mm dick
etwas Olivenöl
etwas Fleur de Sel

Dressing

5 EL Olivenöl
3 EL Apfel-Balsamico
etwas Fleur de Sel

Anrichten

etwas Kren, gerieben
50 g gesalzene Pistazien, geschält, gehackt
½ Bund Radieschen, in feinen Scheiben
etwas essbare Blüten





Karotten

Karotten schälen, längs vierteln, in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Auf das gelochte Edelstahlblech geben. Edelstahlblech auf der mittleren Auflage einschieben.

Mit Dämpfen 100 °C 15 Minuten lang garen.

Karotten auskühlen lassen.

Brotchips

Garraum mit Heißluft auf 140 °C vorheizen.

Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen, mit Olivenöl beträufeln, Fleur de Sel darüber streuen.

Auf der mittleren Auflage 15 Minuten knusprig backen.

Dressing

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.

Anrichten

Karotten, Dressing und Meerrettich in einer Schüssel mischen.

Karottensalat mit Pistazien, Radieschenscheiben, Blüten und Brotchips garnieren.

Garschritte

Dämpfen 100 °C während 15 Min.

Gargut entnehmen. Zubereiten.

Garraum auf 140 °C mit Heissluft (vor)heizen

Vorheizen beendet. Gargut einschieben.

Heissluft 140 °C während 15 Min.

Zubehör

Edelstahlblech gelocht

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am

08.08.2025

