

Omas Rezeptesammlung

Karottenpudding Mit Kressesauce

Gattung: Beilagen, Gemüse, Karotte, Menü, Weihnachten, Vegetarisch

500 g	Karotten	4 Essl. Sahne
	Salz	4 Eier
1/2 Teel.	Zucker	50 g Butter
1	Msp Muskatnuss	

Für die Form:

1 Essl. Semmelbrösel

Für die Sauce:

200 g	Brunnenkresse	6 Essl. Öl
1	Ei	weißer Pfeffer
1/2 Teel.	Senf	2 Essl. Zitronensaft

Die geputzten Karotten in Scheiben schneiden. Mit Salz, Zucker und Muskatnuss in Wasser 15 Minuten im geschlossenen Topf gar kochen. Pürieren und Sahne zufügen.

Die Eier trennen, die Eigelb unterrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Karottenmasse heben.

Eine Pastetenform ausbuttern und mit Semmelbröseln bestreuen.

Die Masse einfüllen und im auf 150 Grad vorgeheizten Wasserbad 45 Minuten garen.

Für die Sauce die Kresse erst mit kochendem, dann sofort mit kaltem Wasser übergießen.

Sehr fein hacken und mit Ei und Senf pürieren. Das Öl eintröpfeln lassen, dabei so lange rühren, bis die Sauce cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Den Pudding stürzen und mit der Sauce begießen.