

Angstschweiss - 5erlei Geschmäcker von André Marty

Mengen für 10 Personen

Umami > pilz in soja-sauce

Salzig & > salzkruste? Rande

Süss (scharf) > Süsskartoffel-pürre

Bitter > gebratener Radicchio in Öl

Sauer > Frischkäse mit Insekten

Quelle: <https://migusto.migros.ch/de/rezepte/wurzelgemuese-im-salzmantel>

| | |
|------------------------|--|
| 800 g Pastinaken | Pastinaken in der Salzkruste - salzig |
| 5.0 kg Salz Grobkörnig | |
| 1.0 dl Sesamöl | |
| 15 Stück Eiweiss | !Achtung auf unseren Ei-Allergiker! |
| 300 g Pilze | Austernseitling - umami |
| 1.0 dl Sojasauce | |
| 50 g Zwiebel | 1 Stk |
| 500 g Chicorino Rosso | Gebratener Radicchio - bitter |
| 1.0 dl Öl | |
| 400 g Frischkäse | er sollte krümelig sein - sauer (mit Insekten) |
| 0.00 g Extrawurst | Mehlwürmer |
| 800 g Süsskartoffeln | Süsskartoffelstamp - süss |