

## Frühling mit Karottenblüten

Haben Sie noch nie etwas von Karottenblüten gehört? Sie wachsen in Ihrer Küche – im Frühling und das ganze Jahr hindurch. Nehmen Sie eine große, gerade Karotte, schälen Sie diese und schneiden Sie mit einem langen, geraden Messer oder mit einem v-förmigen Schnitzmesser der Länge nach und in gleichmäßigen Abständen fünf v-förmige Kerben hinein. Die Kanten der Einkerbungen zurückschneiden, bis sie abgerundet sind (links oben im Bild). Als nächstes die Karotte quer in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Nun eine Scheibe nehmen und fünf flache Markierungslinien auf einer Seite der Scheibe von der Mitte zu den fünf Kerben hin leicht einritzen. Der nächste Schritt ist leichter: Man schneidet mit einem kleinen scharfen Messer an jeder Markierungslinie einen kleinen Keil aus der Scheibe heraus, so daß ein „Blütenblatt“ entsteht. Achten Sie darauf, die Scheibe nicht durchzuschneiden. Die Karottenscheiben wirken durch die gestuften Einkerbungen plastisch wie Blüten. Die ersten Scheiben mögen Ihnen ein bißchen Mühe machen, aber Sie werden bald Übung haben und zügig arbeiten. Der eine oder andere mag es einfacher finden, die Keile am oberen Ende der ganzen Karotte herauszuschneiden; in diesem Fall Markierungslinien und Keile am oberen Ende der Karotte einschneiden und dann, wenn die Blüte eingeschnitzt ist, einfach eine Scheibe abschneiden. So weitermachen, bis die ganze Karotte aufgebraucht ist. (Ft. 28)

(Entnommen aus: Schuyt, M.; Elffers, J.: DuMonts phantasievoller Ratgeber für vergnügte Köche; DuMont; S. 106)

