

Ehrlich gesagt: Ich bin vor allem Gemüsefan. Ja, ich könnte mich vermutlich ausschließlich mit Gemüse plus gelegentlich ein paar Eiern und Milchprodukten prima ernähren. Deshalb bin ich immer auf der Suche nach schönen Möglichkeiten, Gemüse zuzubereiten. Die heutige Variante ist so einfach, dass jeder, der ein Messer fehlerfrei halten kann, auf diese Weise eine extrem leckere Beilage oder – ergänzt um eine Gorgonzola- oder ähnliche Soße – ein wunderbares Hauptgericht erzeugen kann. Das Prinzip ist bekannt: Gemüse wird in Stücke geschnitten und mit ein bisschen Öl und Salz im Ofengegart. Das schmeckt besonders gut mit herbstlichem Gemüse.

Die Mengen sind berechnet für zwei Portionen als Hauptgericht; dieses Volumen würde als Beilage zu Fisch oder Fleisch schon fast für vier Personen reichen. Du brauchst: einen eher kleinen Blumenkohl, zwei bis drei Möhren, ein oder zwei Pastinaken oder drei Petersilienwurzeln, einen eher kleinen Hokkaido-Kürbis, zwei bis drei mittelgroße Kartoffeln, eine mittelgroße Fenchelknolle sowie zwei kleine rote Zwiebeln; außerdem Olivenöl, Meersalz und frische Thymianzweige. Befreie den Blumenkohl von den Blättern und schneide soviel wie möglich vom Strunk heraus. Schneide dann den ganzen Kopf in etwas mehr als daumendicke Scheiben – dies ist auch das Maß für die anderen Zutaten. Möhren, Pastinken bzw. Petersilienwurzeln musst du schälen und dann in fingerlange Stücke schneiden; dickere Ende halbierst du längst. Viertele den Kürbis und kratz mit einem Löffel die Kerne und das geschloddert raus. Schneide die Viertel dann in gut daumendicke Schnitze. Schäl die Kartoffel und zerleg sie längst in Viertel. Auch der Fenchel wird längst geviertelt. Die Zwiebeln schneidest du halbfingerdicke Scheiben.

Den Ofen musst du auf 180° Umluft vorheizen. Leg ein Blech mit Backpapier aus und verteile das Gemüse (außer den Zwiebeln) gleichmäßig in einer Schicht. Das ist wichtig, damit alles gleichzeitig den optimalen Garpunkt erreicht. Verteile darauf dann die roten Zwiebelscheiben. Jetzt sprünke reichlich Olivenöl drüber und streu nicht zu wenig Meersalz darauf. Hauptsache, alles ist möglichst gleichmäßig verteilt. Zuletzt verteilst du die Thymianzweige auf dem Gemüse; die werden mehr oder weniger verbrennen und sollten vor dem Servieren entfernt werden. Das Blech kommt in den Ofen, und das Zeug muss ungefähr 30 Minuten darin vor sich hin rösten. Ja, bei diesem Verfahren werden die Gemüseteile stellenweise braun, dunkelbraun oder fast schwarz. Und das ist gut so, denn so entstehen die gewünschten Aromen. Zum Servieren füllst du das Gemüse vom Blech in eine große Schüssel und stellst sie auf den Tisch. Das ist alles.

Die Gorgonzolasoße hatten wir schon, deshalb nur eine Auffrischung: 80 Gramm Gorgonzola in warmgemachte Sahne krümeln und auflösen. Dorthinein eine Knoblauchzehe pressen und mit Pfeffer aus der Mühle und einigen Tropfen Zitronensaft würzen. Notfalls vorsichtig nachsalzen. Zuletzt alles gut durchrühren. Diese Soße wird warm, aber nicht heiß serviert.