



Oliver Giemsa

Gefüllter Mini-Patisson & Rote-Bete-„Mille-feuille“ mit Balsamico-Perlen & Blumenkohl-Birnen-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für den Mini-Patisson:

4 Mini-Patisson-Kürbisse
 1 Stange Stangensellerie
 1 kleine Zwiebel
 6 EL Alblinsen
 20 g Weichkäse mit mikrobiellem Lab
 Rapsöl, zum Bestreichen
 Currysüßer, zum Würzen
 Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen
 Rosenscharfes Paprikapulver, zum Würzen
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 Prise Pimentpulver
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Deckel der Kürbisse sauber abschneiden und den Kürbis aushöhlen. Alle Oberflächen (samt Deckel) mit Rapsöl bestreichen, salzen, mit Curry und Paprikapulver würzen. Im Backofen ca. 5-10 Minuten garen.

Die Linsen in gesalzenem Wasser 15-20 Minuten bissfest garen. Zwiebel abziehen, fein hacken und glasig anschwitzen. Sellerie fein hacken, alles mischen, Piment und eine Prise Muskat hinzugeben. Mischung in die gebackenen Kürbisse geben, Käse zupfen oder schneiden und drauflegen. Dann ca. 5 Minuten im Ofen gratinieren. Den Deckel zum Servieren auf dem Kürbis platzieren.

Für das Mille-feuille:

2 mittelgroße Rote Bete
 50 g Butter
 2 Zweige Thymian
 Salz, aus der Mühle

Bete schälen und sehr fein hobeln. Butter zerlassen, mit Thymian und Salz mischen. Nun die Bete-Scheiben damit einzeln marinieren und stapeln. In einer Auflaufform in einem Metallring platzieren und einen Beschwerer draufgeben. Bei 180°C für 20-25 Minuten garen.

Für den Blumenkohl-Birnen-Salat:

1/3 Kopf Blumenkohl
 1 knackige Birne, z.B. Abate Fetal oder Xenia
 2 EL Schmand
 1 EL grober Dijonsenf à l'Ancienne
 1 EL Haselnussöl
 2 EL Apfelessig
 3 EL Haselnusskerne
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und kurz bissfest dämpfen. Birne entkernen und in feine Scheiben schneiden. Haselnusskerne hacken und in der Pfanne leicht anrösten. Alles zusammen vermengen.

Für die Balsamico-Perlen:

50 ml dunkler Balsamicoessig
 300 ml Rapsöl
 5 g Agar Agar

Öl in einem hohen Gefäß kaltstellen. Essig mit Agar-Agar in einem Topf verrühren und kurz aufkochen lassen. Mit einer Spritze die etwas erkalte Flüssigkeit in das kalte Öl eintropfen, die Perlen auffangen und kurz in kaltes Wasser geben, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

8 Liebstöckelblätter

Liebstöckel fein hacken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.