

• Die Küchenschlacht – Menü am 30. Dezember 2024 •
Tagesmotto „Silvester-Menü“ mit Viktoria Fuchs



Thomas Martin

Lauwarmer Schwarzwurzelsalat mit Trüffelvinaigrette, Pastinake und Haselnuss

Zutaten für zwei Personen

Für den Schwarzwurzelsalat:

4 Schwarzwurzeln	
1 Wintertrüffel	
½ Zitrone, ganze Frucht	
100 ml Butter	
100 ml Milch	
50 ml Gemüsefond	
50 ml Madeira	
20 ml dunkler Balsamicoessig	
30 ml Haselnussöl	
50 ml Sonnenblumenöl	
1 EL Haselnüsse	
2 Zweige Thymian	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Die Butter klären.

Schwarzwurzeln schälen, dritteln oder halbieren und in Milch, Salz, Wasser und Zitronenscheiben einlegen. Anschließend die Schwarzwurzeln in dem Sud kurz bissfest blanchieren.

Butter und Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schwarzwurzelstücke darin mit Farbe braten. Ein Viertel des Trüffels fein würfeln und mit Madeira und Gemüsefond zur Hälfte einkochen. Den restlichen Trüffel in saubere Scheiben hobeln und abgedeckt beiseitestellen. Aus Balsamicoessig und Haselnussöl eine Vinaigrette herstellen. Haselnüsse rösten, grob hacken und kurz vor dem Anrichten zum Salat geben.

Für die Pastinaken:

4 große Pastinaken	
2 Schalotten	
¼ Zitrone, Saft	
50 g kalte Butter + Butter, zum Braten	
100 ml Sahne	
200 ml Gemüsefond	
Pflanzenöl, zum Frittieren	
Muskatnuss, zum Reiben	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Schalotten abziehen und fein würfeln. Pastinaken schälen. Acht dünne Scheiben der Länge nach herunterschneiden. Den Rest der Pastinaken grob schneiden und mit den Schalotten in etwas Butter dünsten. Mit Gemüsefond und Sahne bedecken und weichkochen. Mit Salz, Zitrone und Muskat abschmecken. Alles mit kalter Butter fein pürieren.

Pastinakenscheiben knusprig in Öl frittieren.

Für die Garnitur:

40 g Feldsalat	
1 kleiner roter Chicorée	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Feldsalat gründlich putzen, waschen und trockenschleudern. Je zwei Esslöffel Pastinaken-Püree auf zwei Teller verteilen. Die Schwarzwurzeln darauf hübsch anrichten. Mit Trüffelvinaigrette umgießen/ beträufeln.

Mit Feldsalat, Chicorée und Pastinaken-Chips garnieren.

Mit schwarzen Trüffelscheiben vollenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.