

▪ **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.