

## Leipziger Allerlei von Zora Klipp

für 4 Personen



- 200 g Karotten
- 58 g Öl
- 320 g Kohlrabi
- 240 g Kräutersaitlinge
- 160 g Erbsen
- 200 g Brokkoli
- 288 g Garnelen
- 400 g Pulpo
- 400 g Buttermilch
- 15 g Knoblauch
- 50 ml Rotweinessig
- 20 g Salz
- 1 g Aktivkohle
- 3 g Xanthan
- 50 g Zitronenöl
- 1 Eigelb
- 1 Chili
- Zitronenabrieb
- Rosmarin
- Pfeffer
- 800 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 100 g Stärke
- Muskat

Die Gemüsesorten schälen und in die gewünschte Form schneiden. Einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und die verschiedenen Gemüsesorten nacheinander darin blanchieren.

Die Garnelen mit etwas Salz, Olivenöl und einem Rosmarinzweig in einen Vakuumbbeutel geben und diesen langsam in ein großes Gefäß mit kaltem Wasser tauchen, sodass die Luft aus dem Beutel gedrückt wird und du ihn oben verschließen kannst. Das geht am besten mit einem großen Küchenclip. Nun den Beutel in ein Wasserbad mit ca. 55°C geben und die Garnelen für ca. 15 Minuten darin garen.

Knoblauch, Salz und Essig zur Buttermilch geben und mixen. Xanthan langsam einrühren und dann Olivenöl dazu geben. Sauce in zwei Portionen aufteilen. In die eine die Aktivkohle einrühren.



Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser garkochen. Anschließend durch ein Sieb schlagen und in dem Topf mit der Resthitze des Herdes die Kartoffeln ausdämpfen, sodass keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die Kartoffeln nun pressen und leicht auskühlen lassen. Anschließend mit der Stärke, Salz, Pfeffer und Muskat zu einer Masse verarbeiten und Klöße daraus formen. Diese nun in gesalzenem, siedendem Wasser ca. 15 Minuten gar ziehen.

Den Pulpo fein schneiden und in etwas Öl scharf anbraten. Die Kräutersaitlinge in Scheiben schneiden und zum Pulpo geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das blanchierte Gemüse in etwas Butter schwenken, sodass es wieder warm wird. Das Gemüse, die Garnelen und den Pulpo mit den Pilzen in der Mitte eines Tellers anrichten, die Klöße daneben drapieren und auf der einen Seite die weiße und auf der anderen Seite die dunkle Sauce angießen.