

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Januar 2019** ▪
Tagesmotto „Veggie Day“ mit Cornelia Poletto



Caroline Ballmann

Frankfurter Dreierlei: Gebackener Handkäs' auf Apfel-Zwiebel-Röster & Grüne-Sauce-Mousse auf Kartoffel-Chip & Apfel-Sellerie-Süppchen

Zutaten für zwei Personen

Für den Gebackenen Handkäs' und den Apfel-Zwiebel-Röster:

- 1 süß-saurer Apfel
- 1 Schalotte
- 1 Ei
- 2 Mini-Handkäse
- Paniermehl
- 1 TL Senfsamen
- ¼ TL schwarzer gemahlener Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- ¼ TL Spekulatius-Gewürzmischung
- 1 EL Agavendicksaft
- Apfelwein, zum Ablöschen
- Butterschmalz, zum Anbraten
- Öl, für die Fritteuse
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fritteuse auf 170°C Grad vorheizen.

Für den Röster Apfel entkernen und samt Schale in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte häuten und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin leicht anschwitzen. Senfsamen, Pfefferkörner, Spekulatiusgewürzmischung sowie das Lorbeerblatt hinzufügen und kurz mitrösten. Apfelstücke hinzufügen, kurz andünsten und mit Apfelwein ablöschen. Mit Agavendicksaft und Salz abschmecken und alles bei mittlerer Hitze reduzieren lassen. In kleine Portionsschälchen geben und auskühlen lassen.

Für den gebackenen Handkäs eine Panierstraße aus verquirtem Ei und Paniermehl aufbauen. Beide Handkäse zunächst in Ei, dann im Paniermehl wenden, bis der Handkäse vollkommen von der Panade umschlossen ist.

In der Fritteuse in heißem Fett ausbacken.

Für das Grüne-Sauce-Mousse und die Kartoffel-Chips:

- 1 große, mehligkochende Kartoffel
- 1 Zitrone
- 100 ml Saure Sahne
- 50 ml Schlagsahne
- 1 TL scharfer Senf
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Kerbel
- ½ Bund Pimpernelle
- ½ Bund Sauerampfer
- ½ Bund Borretsch
- Rauchsalz
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Grüne Sauce Kräuter grob hacken und in ein Mixgefäß geben. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Außerdem die Schale einer Hälfte abreiben. Zitronenabrieb und -saft sowie Saure Sahne Senf, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut durchmischen. Die entstandene Grüne Sauce durch ein feines Sieb in einen Siphon geben und Sahne hinzufügen. Die passierte Grüne Sauce im ISI Whip mit N2O versetzen und kühlstellen.

Für die Kartoffelchips die Kartoffel waschen, in der Mitte teilen, dort, wo der Durchmesser der Kartoffel am größten ist. Mit einem V-Hobel sehr feine Scheiben hobeln. 4 Scheiben in der vorgeheizten Fritteuse 1 Minute knusprig ausbacken. Die fertigen Chips mit Küchenpapier abtupfen und mit einer Prise Rauchsalz würzen.

Für das Apfel-Selleri-Süppchen:

- 1 Apfel
- 200 g Knollensellerie

Zwei kleine Apfelschnitze aus dem ungeschälten Apfel herausschneiden und zum Marinieren unter den Apfel-Zwiebel-Röster heben (später wieder heraus holen).

In der Pfanne karamellisieren, dann beiseite legen. Anschließend den

| | |
|--|---|
| <p>50 ml Schlagsahne 150 ml Apfelwein 500 ml Gemüsefond Butterschmalz, zum Anbraten Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle</p> | <p>Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Sellerie ebenfalls schälen und klein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Apfel- und Sellerie-Stücke darin anschwitzen. Mit Apfelwein ablöschen, ca. 5 min. köcheln lassen und anschließend mit Gemüsefond aufgießen und so lange köcheln lassen bis die Apfel- und Selleriestücke gar sind. Apfel und Sellerie mitsamt der Flüssigkeit in ein Mixgefäß geben, Sahne hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein Sieb zurück in den Topf passieren und erneut schaumig aufmixen.</p> |
|--|---|

Für die Garnitur: Ein paar Senfkeimlingen, Kresse- und Kerbelblättchen zupfen.

1 Msp. Forellenkaviar Sellerieblätter verlesen.

1 Zweig Kerbel Apfelschnitze aus der Marinade holen.

Senfkeimlinge

1 Beet Kresse

1 Beet rote Radieschenkresse

1 Beet grüne Radieschenkresse

junge, helle Staudensellerie-Blätter

| | |
|---|--|
| <p>1 ISI Gourmet Whip Siffon Flasche mit 1 Kapsel N2O</p> | <p>Den gebackenen Handkäse auf dem Apfel-Zwiebel-Röster anrichten und mit Senfkeimlingen ausgarnieren. Die Grüne-Sauce Mousse neben dem Chip in ein kleines Schälchen spritzen und mit Kerbel und Forellenkaviar ausgarnieren. Das Apfel-Sellerie-Süppchen mit den karamellisierten Apfelschnitzen und den jungen Sellerieblättern garniert servieren.</p> |
|---|--|