

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 20. November 2023** ▪
Tagesmotto „4 gewinnt“ mit Johann Lafer



Isabella Farnleitner

Mit selbstgemachtem Ricotta und Zwiebelcreme gefüllte und gepickelte Zwiebel auf Zwiebelschalen-Erde mit Apfel-Sellerie-Gel und Röstzwiebeln

(Staudensellerie, Apfel, Sherry, Agar)

Zutaten für zwei Personen

Für den Ricotta:

1 Zitrone, davon Abrieb
50 ml Sahne
400 ml Bio-Vollmilch
4-6 cl Weißweinessig
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch und Sahne auf ca. 80 Grad erwärmen und salzen, danach langsam den Essig einrühren. Das Milch-Sahne-Gemisch soll sich trennen. Nach 15 Minuten in einem Tuch abseihen und den im Tuch verbleibenden Ricotta mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und kaltstellen.

Für die Zwiebelcreme:

1 große weiße Zwiebel
2 cl trockener Sherry
100 ml Gemüsefond
2 EL Butter

Zwiebel abziehen, in dünne Scheiben schneiden und langsam in Butter braun braten, mit Sherry und Gemüsefond ablöschen und einkochen lassen. Zwiebel zu einem Püree verarbeiten. Etwas Zwiebelcreme für die Garnitur zurückbehalten.

Für die Zwiebeln:

2 mittelgroße weiße Zwiebeln
Butter, zum Braten
250 ml Weißweinessig
250 g Zucker

Zwiebeln abziehen und die trockenen Zwiebelschalen für die Zwiebelschalen-Erde aufheben.

Zwiebelwurzeln großzügig entfernen, sodass die Zwiebel auf dem Teller „stehen“ kann.

250 ml Wasser, den Essig und den Zucker aufkochen und die Zwiebeln darin vorsichtig köcheln lassen. Danach in Eiswasser geben, das Innere der Zwiebel entfernen und den zartesten Teil aufheben. Die äußere Zwiebelschicht mit dem Ricotta und der Zwiebelcreme füllen.

Den zarten Teil der Zwiebel in Butter braten und mit anrichten.

Für das Apfel-Sellerie-Gel:

2 Granny Smith Äpfel
2-3 Stangen Staudensellerie
2 g Agar Agar

Äpfel und Sellerie entsaften. 100 ml Saft mit Agar Agar 2 Minuten köcheln lassen, auf einem Metallblech kühlen und steif werden lassen. Danach mit einem Stabmixer zu einem Gel vermengen, in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Für die Röstzwiebel:

1 weiße Zwiebel
Mehl, zum Mehlieren
Pflanzenöl, zum Frittieren

Zwiebel abziehen und mit einer Mandoline in feine Ringe schneiden. Zwiebelringe mehlieren und in Pflanzenöl goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. 1 Esslöffel Röstzwiebeln für den Zwiebelschalensand beiseitelegen.

- Für den Zwiebelschalen-Erde:** Die äußersten, trockenen Zwiebelschalen auf einem Backblech ausbreiten und bei 180 Grad im Backofen 8-12 Minuten trocknen. Danach im Multizerkleinerer gemeinsam mit den Röstzwiebeln (s.o.) und dem Zucker zu einem Sand zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Trockene, braune Schale von 4 Zwiebeln
 - 1 EL Röstzwiebel, s.o.
 - 1 TL Zucker
 - Salz, aus der Mühle
 - Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Mit einem kleinen Ausstecher Kugeln aus dem Apfel stechen. Als Garnitur verwenden.
- ½ Granny Smith Apfel

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.