

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Januar 2020 ▪
Tagesmotto: „Vegetarische Küche“ mit Alfons Schuhbeck



Jörg Ackermann

Apfel-Cidre-Risotto mit Rotkraut-Gelee und gefülltem Rotkrautblatt im Cidre-Teig

Zutaten für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis
 1 Zwiebel
 1 roter Apfel
 50 g Butter
 4 EL saure Sahne
 4 EL Mascarpone
 50 ml Olivenöl
 500 ml Cidre-/Apfelwein
 1 L Gemüsefond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und im Olivenöl und etwas Butter andünsten. Reis mitdünsten, bis er glasig ist. Mit Cidre ablöschen und einkochen lassen. Nach und nach Gemüsefond dazu geben, sodass der Reis immer bedeckt ist. Apfel waschen, trockentupfen und ungeschält grob reiben und dazugeben. Wenn der Risottoreis einen ganz leichten Biss hat, saure Sahne und Mascarpone dazugeben. Mit dem Deckel abdecken und von der Platte nehmen. Nachgaren und vorm Anrichten mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.



**PROFI
TIPP**

Den Wein erst spät zum Risotto geben, da es sonst zu lange dauert, bis der Reis weich wird.

Für das Rotkrautblatt:

1 großes Rotkohlblatt
 1 roter Apfel
 2 getrocknete Feigen
 100 g gemahlene Mandeln
 4 Eier
 500 ml Cidre-/Apfelwein
 1 Stück Ingwer
 150 g Mehl
 1 L Rapsöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser, zum Abschrecken

2 Eier trennen und Eiweiße auffangen. Die anderen 2 Eier trennen und Eigelbe auffangen. Mehl, Eigelbe und Cidre mischen, sodass ein zähflüssiger Teig entsteht. Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Mehlmasse ziehen. Cidre-Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Füllung Apfel waschen, trockentupfen und grob reiben. Ingwer schälen und auch reiben. Getrocknete Feigen fein würfeln und mit den Mandeln, Ingwer und Apfel vermischen.

Beim Rotkohlblatt den Strunk herausschneiden und das Blatt 1 Minute in heißem Wasser blanchieren. Herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Füllung in das Rotkrautblatt geben. Blatt falten, im Cidre-Teig wälzen und 2 Minuten bei 170 Grad ausfrittieren.

Für das Rotkrautgelee:

200 g Rotkraut
 1 Zwiebel
 1 Apfel
 50 g Butter
 100 ml Weißweinessig
 500 ml Gemüsefond
 100 ml Crema di Balsamico
 50 g Bitter Schokolade

Zwiebel abziehen und grob würfeln. Rotkraut waschen, trockentupfen und grob schneiden. Zwiebel und Kraut mit Butter andünsten. Zucker kurz mitkaramellisieren. Apfel waschen, trockentupfen und in die Kraut-Zwiebel-Mischung reiben. Wachholderbeeren und Sternanis dazu geben und nach 5 Minuten wieder entfernen. Mit Weißweinessig ablöschen. Schokolade und Crema di Balsamico dazugeben. Mit Gemüsefond auffüllen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Alles durch ein Sieb geben und die Sauce in einer Pfanne auffangen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Agar-Agar beugeben und eindicken lassen. Sauce in einen

2 EL Zucker Spritzbeutel einfüllen und das Risotto damit dekorieren.
1 Sternanis
5 Wachholderbeeren
2 Pakete Agar-Agar
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.