

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. September 2019** ▪
ChampionsWeek ▪ "3 Zutaten: Pflaume, Topinambur, Minze"
mit Alfons Schuhbeck



Lisa Lührs

**Dessert: Topinambur-Ragout mit Pflaumen-Sorbet,
Topinambur-Espuma und Schoko-Minz-Crumble**

Zutaten für zwei Personen

Für das Pflaumensorbet:

250 g frische Pflaumen
 40 ml Rote Bete Saft
 3 EL Pflaumenschnaps
 1 Blatt Gelatine
 50 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Pflaumen entsteinen. Pflaumen mit Zucker, Vanillezucker und dem Rote Bete Saft pürieren und durch ein Sieb passieren.

Schnaps erwärmen und Gelatine darin auflösen. Zusammen zum Püree geben und dieses in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für das Topinambur-Ragout:

100 g Topinambur
 200 ml Apfelsaft
 1 Sternanis
 1 Lorbeerblatt
 ½ Vanilleschote
 50 g Zucker
 3 schwarze Pfefferkörner

Topinambur schälen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in einer Sauteuse karamellisieren lassen und mit Apfelsaft ablöschen.

Topinambur hineingeben. Sternanis, Lorbeerblatt, Vanilleschote und schwarze Pfefferkörner dazugeben und Ragout weichkochen.

Gewürze am Ende rausnehmen.

Für die Topinambur-Espuma:

100 g Topinambur
 100 g weiße Schokolade
 2 Eier (Eiweiß)
 150 ml Sahne
 50 ml Milch
 1 Vanilleschote

Vanilleschote der Länge nach halbieren und Mark herauskratzen.

Topinambur schälen, mit dem Gemüsehobel hobeln und in der Sahne und der Milch mit dem Mark der Vanilleschote weichkochen. Mit dem Pürierstab pürieren und Schokolade stückchenweise einrühren und schmelzen lassen. Eier trennen. Eiweiß unterrühren und die Masse in die Espumafflasche füllen. 30 Sekunden lang schütteln.

In ein Eiswasserbad stellen.

Für den Schoko-Minz-Crumble:

1 Bund Minze
 80 g Mehl
 100 g gemahlene Mandeln
 20 g Kakao
 100 g Butter
 100 g brauner Zucker
 1 TL Meersalzflocken

Minze abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Mehl, Mandeln, Kakao, Butter, brauner Zucker und Meersalzflocken miteinander verkneten. Minze untermischen.

Kleine Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zupfen und im Ofen etwa 12 Minuten backen.

Ragout mittig in einer Dessertschale verteilen. Espuma darüber geben. Vom Sorbet mit Hilfe eines warmen Löffels eine Nocke abstechen und in die Mitte der Espuma geben. Crumble darüber verteilen und servieren.