▪ Die Küchenschlacht – Menü am 07. Dezember 2020▪
„Vegetarische Küche“ mit Nelson Müller



Richard Rauch

Geschmorte Schwarzwurzel mit Orange, Thymian, Haselnussschaum und Rosenkohl-Wurzelgemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Schwarzwurzel:
400 g Schwarzwurzel
1 Zwiebel
1 Zitrone
2 Orangen
1 Zweig Thymian
50 g Butter, zum Anbraten
Pflanzenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, in kleine Spalten schneiden und zur Butter geben. Schwarzwurzeln schälen und je nach Größe der Länge nach in Spalten schneiden und in die Pfanne dazugeben. Ein wenig der Schwarzwurzel für die Garnitur aufbewahren. Wenn nötig etwas Öl angießen. Orangen waschen, trockentupfen, filetieren und die Zesten grob abschälen. Den Fruchtfleischrückstand mit der Hand ausdrücken. Wurzeln salzen und pfeffern, gemeinsam mit den Zwiebeln immer wieder wenden und ein wenig vom ausgepressten Orangensaft angießen. Wurzeln so lange schmurgeln lassen, bis sie noch ein wenig Biss haben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Am Schluss Orangenfilets zu den Wurzeln geben und je nach Geschmack mit Zitronensaft- und abrieb sowie Thymian verfeinern.

Für den Schaum:
5 Eier
120 g Butter
40 g reine Haselnusspaste (Mark)
140 ml kräftiger Gemüsefond
60 g Haselnussöl
2 EL Sushi-Essig
Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Eier trennen und das Eigelb auffangen. Fond mit Eidottern in einem Schneekessel über Wasserdampf cremig-schaumig rühren. Haselnussöl und Butter langsam einschlagen und die Haselnusspaste einrühren. Salzen und Sushi-Essig dazugeben. Mit Zucker abschmecken. In einen Siphon füllen, mit Kopf und Dichtungsring verschließen und 3 Gaskapseln nachdrücken. In einem Wasserbad bei 50 Grad warm stellen.

Für das Wurzelgemüse:
100 g Rosenkohl
½ Karotte
½ gelbe Rübe
¼ Knollensellerie
1/8 L Orangensaft
Kristallzucker, zum Abschmecken
2 EL Butter, zum Anschwitzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohlblätter abzupfen und putzen. Karotte, Rübe und Sellerie schälen, ggfs. von Enden befreien und in kleine feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen und darin das Wurzelgemüse für ca. 1 Minuten anschmurgeln. Mit Orangensaft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Rosenkohlblätter dazugeben und kurz durchschwenken.

Für die Garnitur:
25 g geröstete piemontesische Haselnüsse
1 kleines Bund Pimpernelle (kleiner Wiesenknopf)

Pimpernelle abbrausen und trockenwedeln. Haselnüsse zerdrücken. Zum Garnieren noch einige Schwarzwurzel-Stücke (von oben) in dünne Scheiben schneiden, frittieren und sofort nach dem Frittieren um eine Stange wickeln und halten, sodass Spiralen entstehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Haselnüssen, Schwarzwurzel-Spiralen und Pimpernelle garniert servieren.