

SCHWARZWURZEL / STEINPILZ / RUCOLA

Zutaten für 10 Personen

100 g Schalotten, gewürfelt
15 g Knoblauch, gehackt
1,25 kg Schwarzwurzeln, geschält, gewürfelt
100 g CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE
2,5 l Wasser
1,25 l Sahne
2 g Fleur de Sel
2 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
250 g Eier
200 g Eigelb
50 g CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT PILZ
3 g Fleur de Sel
2 g Pfeffer, schwarz, gemahlen
150 g Pinienkerne
500 g Rucola, geputzt und gewaschen
175 g Parmesan
15 g Knoblauch, gehackt
3 g Fleur de Sel
2 g Cayennepfeffer
2 g Zucker
200 ml Olivenöl
500 g Weißbrot, in dünnen Scheiben
15 g Knoblauchzehen
750 g Steinpilze
15 g Rosmarinzwäge
15 g Knoblauch, gehackt
2 g Thymianzwäge
3 g Fleur de Sel
2 g Pfeffer, weiß, gemahlen

Zubereitung

Schwarzwurzeluppe
Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Schwarzwurzeln hinzufügen und dünsten. Mit CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT GEMÜSE, Wasser und Sahne ablöschen und garen. Alles pürieren und passieren. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken.

Steinpilzflan
Eier, Eigelb, Teil der Schwarzwurzeluppe und CHEF FLÜSSIGES KONZENTRAT PILZ mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken und passieren. In Gläser füllen und bei 85–90 °C im Kombidämpfer 25 Minuten stocken lassen.

Rucola-Pesto
Pinienkerne im vorgeheizten Kombidämpfer bei Heißluft 140 °C ca. 10 Minuten goldbraun rösten, danach abkühlen lassen. Rucola, Parmesan, Knoblauch und Pinienkerne fein zerkleinern und mit Fleur de Sel, Cayennepfeffer und Zucker abschmecken. Anschließend mit Olivenöl auffüllen, bis das Pesto bedeckt ist.

Rucola-Croûton
Weißbrotscheiben toasten und mit halbierten Knoblauchzehen einreiben. Kurz vor dem Servieren jeweils 1 Teelöffel Rucola-Pesto auf die Brotscheiben geben.

Steinpilze
Steinpilze, Rosmarin, Knoblauch und Thymian anbraten. Anschließend mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Empfehlung

Steinpilzflan aus dem Ofen nehmen, die geschwenkten Steinpilze und blanchierten Schwarzwurzelzscheiben dekorativ auf den Flan geben. Rucola-Croûton auf dem Glas unter dem frittierten Schwarzwurzelchip drapieren. Mit essbarer Blüte und einem Zweig Kerbel garnieren.

Die Schwarzwurzeluppe kann mit Trüffeljus-Sahne verfeinert werden.



HARALD WOHLFAHRT KOCHELLENDE

»Leben für die Sinnlichkeit der Perfektion.«

