

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



Tarik Rose

Eingelegte Zwiebel mit Pilzcreme und Topinambur

Zutaten für zwei Personen

Für die Creme:

700 g Pilze (braune Champignons,
Shiitake, Steinpilze)
1 Knolle Sellerie
2-3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
150 g Butter
Etwas Crème fraîche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Ein paar wenige Pilze für den Zwiebelsud aufbewahren. Sellerie schälen und klein würfeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch in Butter anschwitzen und Sellerie und Pilze dazugeben. Weichkochen. Im Multi-Zerkleinerer zu einer Creme verarbeiten und mit Crème fraîche mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Creme mit etwas vom Sud abschmecken.

Für die Zwiebel:

6-8 Zwiebeln, ca. 4-5 cm Durchmesser
500 ml heller Balsamicoessig
3 EL Zucker
Sternanis
Koriandersaat
Lorbeerblätter

Für den Karamellsud Zucker erhitzen, mit Essig ablöschen und etwas Wasser hinzugeben. Lorbeerblatt abzupfen und zusammen mit Koriandersaat und Sternanis zum Sud geben. Zwiebeln abziehen und die Hüllen im Sud köcheln lassen bzw. einkochen. Pilzstücke (siehe oben) mit dazugeben. Alles in eine Tarte-Form geben.

Für den Topinamur:

250-300 g Topinambur
Neutrales Fett, zum Ausbacken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topinambur waschen, trockentupfen, hobeln und frittieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

1 Knoblauchzehe
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Pimpernelle
¼ Bund Dill
100 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Knoblauch abziehen. Petersilie, Dill und Pimpernelle abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Knoblauch, Salz und Öl aufmixen, sodass ein Kräuter-Öl entsteht. Passieren.
Wer noch Kräuter übrig hat, kann diese frittieren und das Gericht auch damit garnieren.

Das Gericht mit dem Kräuter-Öl garniert auf Tellern anrichten und servieren.