

Vorspeise:

Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäsemousse, Feldsalat und Balsamicodressing

Rote-Beete

60 g Ziegenfrischkäse

40 g Ziegenrolle

50 g Feldsalat

4 EL Balsamico

3 EL Pflanzenöl

3 TL Zucker

Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Rote-Beete in einem Topf mit Wasser zugedeckt ca. 20 Min. gar kochen. Rote-Beete abschrecken, schälen und mit einem Gemüsehobel in hauchdünne Scheiben hobeln. Feldsalat waschen und trocken schleudern.

Ziegenfrischkäse und -Rolle mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft pürieren. Ziegenkäse in einen Spritzbeutel geben und kalt stellen.

Für das Dressing Balsamico, Öl und Zucker mit einem Pürierstab emulgieren.

Anrichten

Die gehobelten Rote-Beete Scheiben auf einer großen Platte kreisförmig auslegen. Mit Dressing großzügig beträufeln und ca. 10 Min. ziehen lassen. Feldsalat darauf verteilen, wieder mit dem Dressing beträufeln. Ziegenkäsemousse auf den Feldsalat spritzen.



Hauptspeise:

Wurzelgemüse mit Apfel-Sellerie-Mousse und Rucolapesto

Apfel-Sellerie-Mousse

250 g Knollensellerie 1 kleiner Apfel 100 ml Schlagsahne 30 g Butter Meersalz weißer Pfeffer

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Auf ein Backblech ohne Backpapier ca. 25 Min. rösten. Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Sellerie und Apfel in einem Topf mit Butter und Sahne geben, pürieren und einmal aufkochen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

Rucolapesto

50 g Rucola ½ Knoblauchzehe 50 ml Pflanzenöl 20 g Parmesan 10 g Pinienkerne Salz/Pfeffer

Rucola und Knoblauch mit Öl pürieren. Parmesan fein reiben, Pinienkerne rösten, klein hacken und mit dem Parmesan unter den Rucola mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmesanchips

20 g Parmesan

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Parmesan fein reiben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Parmesanhäufchen setzen, ca. 7 Min. goldig backen. Parmesanchips auf Küchenpapier legen und auskühlen lassen.



Wurzelgemüse

200 g Karotten
100 g Pastinaken
100 g Petersilienwurzel
50 g Knollensellerie
2 Knoblauchzehen
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Zucker
100 ml Weißwein, trocken
200 ml Gemüsefond
1 Lorbeerblatt
Salz
Cayenne Pfeffer
½ Bund Petersilie

Gemüse schälen und in ungefähr 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen, klein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse und Knoblauch ca. 5 Minuten scharf anbraten. Zucker zugeben, kurz karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. 5 Min. kochen lassen. Gemüsefond eingießen, Loorbeerblatt hineinlegen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehackter Petersilie bestreuen.

Anrichten

Auf zwei Teller Apfel-Sellerie-Mousse mit Hilfe eines Rings setzen. Wurzelgemüse um das Mousse verteilen, Rucolapesto auf das Mousse geben und mit Parmesanchips servieren.



Dessert:

Vanille-Parfait mit Tonkabohne-Birne und karamellisierten Walnüssen

Vanille-Parfait

½ TL Vanillemark
25 ml Wasser
25 g Zucker
2 Eigelbe
1 Prise Salz
75 g gezuckerte Kondensmilch
150 ml Schlagsahne

In einem kleinen Topf Vanillemark, Wasser und Zucker aufkochen und ca. 1 Min. kochen lassen.

Eigelb, Salz und Vanillesirup über dem Wasserbad mit einem Schneebesen dickcremig aufschlagen. Das Wasser muss dabei die ganze Zeit unter dem Siedepunkt gehalten werden und darf nicht kochen! Die Schüssel darf dabei das Wasser nicht berühren, sonst gerinnt die Masse.

Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und noch ca. 2 Min. weiter schlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Gezuckerte Kondensmilch nach und nach unterrühren. Schlagsahne steif schlagen und ebenfalls nach und nach unterheben. Eine kleine Rechteckige Form mit Frischhaltefolie auskleiden, Parfaitmasse darin verteilen und mit Frischhaltefolie abdecken. Für mindestens 6 Stunden einfrieren.

Tonkabohne-Birne

1 Birne
40 g Zucker
100 ml Weißwein
1 Bio Zitrone
Tonkabohne
Cayennepfeffer

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und ca. 5 Min. köcheln lassen. Birne schälen, längs in 2 cm dicke Spalten schneiden und in das Karamell legen. Ca. 10 Min. weiterköcheln lassen, bis die Birnenspalten goldig sind. Mit Zitronenabrieb, Tonkabohne und Cayennepfeffer abschmecken.



Karamellisierte Walnüsse

6 Walnüsse 1 ½ EL Zucker

Zucker in einer Pfanne karamellisieren, währenddessen Walnüsse grob hacken und dazugeben. Sofort vom Herd nehmen und umrühren. Auf ein Backpapier geben, Papier falten und Masse darin sofort flach drücken. Abkühlen lassen, danach in kleine Stücke brechen oder hacken.

Anrichten

Vanille-Parfait auf tiefe Teller verteilen. Birnenspalten um das Parfait verteilen, mit karamellisierten Walnüssen bestreuen.