



Pot au Feu



Zubereitung Pilzessenz

Den Gemüsefond kurz aufkochen und die getrockneten Steinpilze sowie die Herbsttrompeten damit überbrühen. Die Pilze im Fond einweichen und wieder auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knollensellerie würfeln und in einem tiefen Topf mit etwas Sonnenblumenöl dunkel rösten, die kleingeschnittenen Champignons sowie Knoblauch zugeben und so lange dünsten, bis kaum noch Flüssigkeit aus Champignons und dem Sellerie herausdringt. Das Gemüse mit dem Sherry ablöschen, Staudensellerie, die Kräuter und Gewürze zugeben und mit dem erkalteten Gemüse-/Pilzfond aufgießen. Alles zusammen bei kleiner Hitze langsam zum Köcheln bringen und 40 Minuten ziehen lassen. Das Gemüse aus der Brühe nehmen (einige der Herbsttrompeten als Einlage zurückbehalten) und diese durch einen Kaffeefilter passieren. Die Pilzbrühe bis zur gewünschten Dichte reduzieren und mit etwas Salz und dem Trüffelsaft abschmecken. Tipp Natürlich kann die Suppe auch ohne Trüffel zubereitet werden.

Rezept für 4

Zutaten Pilzessenz

25 g getrocknete Steinpilze
25 g getrocknete Herbsttrompeten
600 g Champignons
200 g Zwiebeln
100 g Staudensellerie
100 g Sellerieknolle
1 Knoblauchzehe
1000 ml Gemüsefond (aus den Abschnitten unserer Einlage)
100 ml Sherry trocken
50 ml Trüffelsaft
Sonnenblumenöl
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Bund Petersilie
1 Lorbeerblatt
1 TL Senfkörner
schwarzer Pfeffer
Salz

Zutaten Portobello Kichererbsencannelloni

1-2 grosse Portobellopilze
200 g Kichererbsen getrocknet
50 ml Olivenöl
50 ml Wasser
50 g Tahina (Sesampaste)
2 Zitronen
1 Knoblauchzehe
Salz / Pfeffer
Kreuzkümmel



Zubereitung Portobello Kichererbsencannelloni

Die Kichererbsen für 24 h in kaltem Wasser einweichen, abspülen, wiederum in kaltem Wasser ansetzen und für etwa 90 Min. weich kochen. Die noch warmen Kichererbsen mit dem Olivenöl, der Tahina -Paste, dem Knoblauch und dem Zitronensaft sowie deren Abrieb in der Küchenmaschine fein pürieren (bei Bedarf Wasser zugeben), die spritzfeste Kichererbsen-Paste durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken. Je nach Geschmack noch etwas Zitronensaft und Olivenöl zugeben. Den Portobellopilz in der Mitte halbieren und auf der Aufschnittmaschine oder mit der Mandoline in feine Scheiben hobeln. Die Pilzscheiben auf einem Stück Frischhaltefolie aneinanderreihen, mit Salz und Olivenöl würzen, die Kichererbsencreme auf die untere Hälfte der Pilzscheiben dressieren und diese mit Hilfe der Frischhaltefolie zu einer Rolle einschlagen.

Zubereitung Ge grillter Spitzkohl

Den Spitzkohl mit dem Öl einreiben und würzen. Den Ofen auf Heissluft 230°C vorheizen und den Spitzkohl auf der mittleren Schiene für etwa 60-90 Min. rösten. Der Kabis ist fertig, wenn man ihn mit einem Messer ohne grossen Widerstand einstechen kann. Die äusseren verbrannten Blätter des Kohls entfernen und diesen quer zum Blattwuchs portionieren. Tipp: Der so zubereitete Kabis in etwas brauner Butter geschwenkt, serviert mit einer einfachen Schalotten-Kräuter-Vinaigrette, ist eine hervorragende Hauptspeise und eine äusserst schmackhafte Alternative zu Fleisch.

Zubereitung Geschmorter Sellerie

Den Sellerie gut waschen da wir die Schale gerne mitessen möchten, mit Öl einreiben und würzen. Den Ofen mit Heissluft auf 160°C vorheizen und den Sellerie auf der mittleren Schiene für etwa 60-90 Minuten rösten. Der Sellerie ist fertig, wenn man ihn mit einem Messer ohne grossen Widerstand einstechen kann. Den fertigen und ausgekühlten Sellerie halbieren und die beiden Hälften wiederum in wie einen Kuchen in 16-32 Teile schneiden, je nachdem, wie gross die Einlage sein soll.

Zubereitung Rande sous- vide

Die Rande schälen, in gleichmässige, ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in einen Vakuumbutel geben. aus den restlichen Zutaten eine kräftige Vinaigrette herstellen und diese zu der Rande in den Beutel füllen. Den Vakuumbutel verschliessen und in den vorgeheizten Steamer geben. Mit Dämpfen 85 °C während 90-120 Min. garen.

Anrichten

Zum Video!

Zutaten Ge grillter Spitzkohl

1 kleiner Spitzkohl
Salz / Pfeffer
Sonnenblumenöl

Zutaten Geschmorter Sellerie

1 kleiner Knollensellerie
(ca. 200 bis 300 Gramm)
Salz / Pfeffer
Sonnenblumenöl

Zutaten Rande sous- vide

1 rote Rande
1 Schalotte, gewürfelt
100 ml Randensaft
50 ml Kürbiskernöl
30 ml weisser Balsamico
Salz / Pfeffer