

Handkäse auf Apfel-Zwiebel-Röster, Grüne-Soße-Mousse

Für zwei Personen

Für Handkäse und Röster:

1 süß-saurer Apfel	1 Schalotte	1 Ei
2 Mini-Handkäse	Paniermehl	1 TL Senfsamen
$\frac{1}{4}$ TL schwarzer Pfeffer	1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{4}$ TL Spekulatius-Gewürz
1 EL Agavendicksaft	Apfelwein	Butterschmalz
Öl	Salz	Pfeffer

Für Grüne-Sauce, Chips:

1 große, mehlig. Kartoffel	1 Zitrone	100 ml Saure Sahne
50 ml Schlagsahne	1 TL scharfer Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Pimpinelle
$\frac{1}{2}$ Bund Sauerampfer	$\frac{1}{2}$ Bund Borretsch	Rauchsatz
Salz	Pfeffer	

Für das Süppchen:

1 Apfel	200 g Knollensellerie	50 ml Schlagsahne
150 ml Apfelwein	500 ml Gemüfefond	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Msp. Forellenkaviar	1 Zweig Kerbel	Senfkeimlinge
1 Beet Kresse	1 rote Radieschenkresse	1 grüne Radieschenkresse
Staudensellerie-Blätter	1 ISI Siffon Flasche	1 Kapsel N2O

Für Handkäse und Apfel-Zwiebel-Röster:

Fritteuse auf 170°C Grad vorheizen.

Für den Röster Apfel entkernen und samt Schale in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte häuten und fein hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin leicht anschwitzen.

Senfsamen, Pfefferkörner, Spekulatiusgewürzmischung sowie das Lorbeerblatt hinzufügen und kurz mitrösten. Apfelstücke hinzufügen, kurz andünsten und mit Apfelwein ablöschen. Mit Agavendicksaft und Salz abschmecken und alles bei mittlerer Hitze reduzieren lassen. In kleine Portionsschälchen geben und auskühlen lassen.

Für den gebackenen Handkäs eine Panierstraße aus verquirltem Ei und Paniermehl aufbauen. Beide Handkäse zunächst in Ei, dann im Paniermehl wenden, bis der Handkäse vollkommen von der Panade umschlossen ist.

In der Fritteuse in heißem Fett ausbacken.

Für Grüne-Sauce-Mousse, Chips:

Kräuter grob hacken und in ein Mixgefäß geben.

Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Außerdem die Schale einer Hälfte abreiben. Zitronenabrieb und -saft sowie Saure Sahne Senf, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut durchmischen. Die entstandene Grüne Sauce durch ein feines Sieb in einen Siphon geben und Sahne hinzufügen. Die passierte Grüne Sauce im ISI Whip mit N2O versetzen und kühlstellen.

Für die Kartoffelchips die Kartoffel waschen, in der Mitte teilen, dort, wo der Durchmesser der Kartoffel am größten ist. Mit einem V-Hobel sehr feine Scheiben hobeln. 4 Scheiben in der vorgeheizten Fritteuse 1 Minute knusprig ausbacken. Die fertigen Chips mit Küchenpapier abtupfen und mit einer Prise Rauchsatz würzen.

Für das Apfel-Sellerie-Süppchen:

Zwei kleine Apfelschnitze aus dem ungeschälten Apfel herausschneiden und zum Marinieren unter den Apfel-Zwiebel-Röster heben (später wieder heraus holen).

In der Pfanne karamellisieren, dann beiseite legen. Anschließend den Apfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Sellerie ebenfalls schälen und klein würfeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Apfel- und Sellerie-Stücke darin anschwitzen. Mit Apfelwein ablöschen, ca. 5 min. köcheln lassen und anschließend mit Gemüsefond aufgießen und so lange köcheln lassen bis die Apfel- und Selleriestücke gar sind. Apfel und Sellerie mitsamt der Flüssigkeit in ein Mixgefäß geben, Sahne hinzufügen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein Sieb zurück in den Topf passieren und erneut schaumig aufmixen.

Für die Garnitur:

Ein paar Senfkeimlingen, Kresse- und Kerbelblättchen zupfen. Sellerieblätter verlesen.

Apfelschnitze aus der Marinade holen.

Den gebackenen Handkäse auf dem Apfel-Zwiebel-Röster anrichten und mit Senfkeimlingen ausgarnieren.

Die Grüne-Sauce Mousse neben dem Chip in ein kleines Schälchen spritzen und mit Kerbel und Forellenkaviar ausgarnieren.

Das Apfel-Sellerie-Süppchen mit den karamellisierten Apfelschnitzen und den jungen Sellerieblättern garniert servieren.

Caroline Ballmann am 03. Januar 2019