

Kohlrabi, Oolong-Tee-Soße, Portwein-Reduktion, Sellerie

Für zwei Personen

Für den Kohlrabi:

1 großer Kohlrabi 100 g Butter Salz, Pfeffer

Für die Oolong-Sauce:

100 g Gudbrandsdalen-Käse 1 Schalotte 100 g kalte Butter
100 ml Sahne 1 EL Milky-Oolong-Tee 250 ml Hühnerfond
100 ml Sherry 10 g Speisestärke Salz, Pfeffer

Für die Portwein-Reduktion:

100 ml Sauerkirschsafft 100 ml roter Portwein

Für die Kirschen:

50 g frische Süßkirschen 20 g getrock. Sauerkirschen 1 EL Ume su

Für den Stangensellerie:

50 g Stangensellerie mit Grün $\frac{1}{2}$ Zitrone 1 Prise Zucker
Salz

Für die Garnitur:

50 g Malcona-Mandeln $\frac{1}{2}$ TL ferment. Kampot-Pfeffer 1 Zweig Zitronenverbene

Für den Kohlrabi: Den Kohlrabi schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zusammen mit der Butter, Salz, Pfeffer und ein wenig Wasser in eine kleine Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze langsam schmoren. Zwischendurch wenden.

Immer wieder etwas Wasser hinzugeben, wenn alle Flüssigkeit verdampft ist. Der Kohlrabi braucht ca. 8 Minuten.

Für die Oolong-Sauce: Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. In etwas Butter karamellisieren lassen. Milky-Oolong-Tee mit 100 ml 85°C heißem Wasser übergießen und 3 Minuten ziehen lassen. Abseihen und beiseitestellen. Käse in Würfel schneiden.

Schalotte mit dem Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen.

Hühnerfond angießen und um die Hälfte einkochen. Sahne mit Stärke verrühren. Tee, Sahne mit Stärke und Käse hinzugeben. Bei milder Hitze köcheln lassen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Sauce in einen Standmixer geben und mixen. Restliche, kalte Butter nach und nach untermixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Portwein-Reduktion: Saft und Portwein in einem Topf auf 50 ml reduzieren.

Für die Kirschen: Süßkirschen waschen, entsteinen und vierteln. Sauerkirschen grob hacken. Kirschen mit Ume su marinieren.

Für den Stangensellerie: Sellerie waschen, trockenwedeln und in dünne Scheiben schneiden.

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Sellerie mit Zitronenabrieb, Salz und Zucker marinieren. Grün des Selleries für die Garnitur beiseitelegen.

Für die Garnitur: Mandeln halbieren, Pfeffer grob hacken. Gericht mit Mandeln, Pfeffer und Zitronenverbene garnieren.

In einen vorgewärmten tiefen Teller den Kohlrabi setzen, die Kirschen und den Stangensellerie darauf verteilen und den grob gehackten Pfeffer darauf streuen. Mit Zitronenverbene, Stangensellerieblättern und Mandeln garnieren. Sauce auf die Mandeln geben, etwas von der Reduktion darüber träufeln und servieren.

Tobias Henrichs am 25. August 2022