

Ricotta, Zwiebelcreme, Apfel-Sellerie-Gel, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für den Ricotta:	1 Zitrone, davon Abrieb	50 ml Sahne
400 ml Bio-Vollmilch	4-6 cl Weißweinessig	Salz, Pfeffer
Für die Zwiebelcreme:	1 große weiße Zwiebel	2 cl trockener Sherry
100 ml Gemüsesfond	2 EL Butter	
Für die Zwiebeln:	2 mittelg. weiße Zwiebeln	Butt, 250 ml Weißweinessig
250 g Zucker		
Für das Apfel-Sellerie-Gel:	2 Granny Smith Äpfel	2-3 Stangen Staudensellerie
2 g Agar Agar		
Für die Röstzwiebel:	1 weiße Zwiebel	Mehl, Pflanzenöl
Für den Zwiebelschalen-Erde:	4 Zwiebeln, trockene Schale	1 EL Röstzwiebel, s.o.
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer
Für die Garnitur:	½ Granny Smith Apfel	

Für den Ricotta: Die Milch und Sahne auf ca. 80 Grad erwärmen und salzen, danach langsam den Essig einrühren. Das Milch-Sahne-Gemisch soll sich trennen. Nach 15 Minuten in einem Tuch abseihen und den im Tuch verbleibenden Ricotta mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und kaltstellen.

Für die Zwiebelcreme: Zwiebel abziehen, in dünne Scheiben schneiden und langsam in Butter braun braten, mit Sherry und Gemüsesfond ablöschen und einkochen lassen. Zwiebel zu einem Püree verarbeiten. Etwas Zwiebelcreme für die Garnitur zurückbehalten.

Für die Zwiebeln: Zwiebeln abziehen und die trockenen Zwiebelschalen für die Zwiebelschalen-Erde aufheben.

Zwiebelwurzeln großzügig entfernen, sodass die Zwiebel auf dem Teller stehen kann.

250 ml Wasser, den Essig und den Zucker aufkochen und die Zwiebeln darin vorsichtig köcheln lassen. Danach in Eiswasser geben, das Innere der Zwiebel entfernen und den zartesten Teil aufheben. Die äußere Zwiebelschicht mit dem Ricotta und der Zwiebelcreme füllen.

Den zarten Teil der Zwiebel in Butter braten und mit anrichten.

Für das Apfel-Sellerie-Gel: Äpfel und Sellerie entsaften. 100 ml Saft mit Agar Agar 2 Minuten köcheln lassen, auf einem Metalltablett kühlen und steif werden lassen. Danach mit einem Stabmixer zu einem Gel vermengen, in einen Spritzbeutel füllen und kaltstellen.

Für die Röstzwiebel: Zwiebel abziehen und mit einer Mandoline in feine Ringe schneiden. Zwiebelringe mehlieren und in Pflanzenöl goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. 1 Esslöffel Röstzwiebeln für den Zwiebelschalensand beiseitelegen.

Für den Zwiebelschalen-Erde: Die äußersten, trockenen Zwiebelschalen auf einem Backblech ausbreiten und bei 180 Grad im Backofen 8-12 Minuten trocknen.

Danach im Multizerkleinerer gemeinsam mit den Röstzwiebeln (s.o.) und dem Zucker zu einem Sand zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Mit einem kleinen Ausstecher Kugeln aus dem Apfel stechen. Als Garnitur verwenden.

Isabella Farnleitner am 20. November 2023