

Chicorée, Trüffeljus, Pilzpüree, Zwiebeln, Chips

Für zwei Personen

Für den Chicorée:

2 Chicorée	1 Zitrone, davon Abrieb	1 EL Butter
150 ml Gemüsefond	1 TL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Trüffeljus:

1 große Karotte	$\frac{1}{4}$ Sellerie	2 Schalotten
400 ml Gemüsefond	150 ml roter Portwein	1 EL Sojasauce
1 EL Ponzusauce	1 EL braune Miso-Paste	1 EL Tomatenmark
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	$\frac{1}{2}$ TL Piment d'Espelette
$\frac{1}{2}$ TL Rauchsatz	1 TL Steinpilzpulver	3 EL Trüffelbutter
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Pilzpüree:

350 g braune Champignons	1 Schalotte	150 ml Sahne
1 EL Crème-fraîche	1 EL Butterschmalz	50 ml Gemüsefond
50 ml Cognac	50 ml Weißwein	50 ml franz. Wermut
2 EL Sojasauce	$\frac{1}{4}$ Bund krause Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die gepickelten Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln	100 ml Apfelessig	1 EL Senfkörner
1 Lorbeerblatt	2 EL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelchips:

2 kleine, festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker	Pflanzenöl, Salz
-----------------------------	---------------------------------	------------------

Für die Garnitur:	1 schwarzer Wintertrüffel	2 braune Champignons
--------------------------	---------------------------	----------------------

Für den Chicorée:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Chicorée waschen, längs halbieren und den Strunk herausschneiden.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und leicht salzen und zuckern. Chicorée-Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf mittlerer Hitze etwa 3 Minuten goldbraun darin rösten. Dann umdrehen und mit Fond aufgießen, etwa 5 Minuten bei geschlossenem Deckel schmoren lassen. Zitrone heiß abwaschen. Chicorée gegen Ende mit etwas Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken.

Für die Trüffeljus:

Trüffelbutter grob würfeln und in den Gefrierschrank stellen. Schalotten mit Schale grob hacken. Karotte und Sellerie mit Schale in grobe Stücke schneiden. In einem Topf Butterschmalz erhitzen und Gemüse sehr scharf darin anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Mit Portwein aufgießen und köcheln lassen, bis der Alkohol verkocht ist.

Thymian und Rosmarin dazugeben und mit Gemüsefond aufgießen. Mit Rauchsatz, Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, Steinpilzpulver und etwas Zitronenabrieb (s.o.) würzen. Soja- und Ponzusauce sowie die Miso-Paste zugeben. Mindestens 25 Minuten köcheln und reduzieren lassen.

Zum Schluss durch ein feines Sieb passieren, zurück in den Topf geben und kalte Trüffelbutter mit einem Schneebesen einrühren.

Für das Pilzpüree:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Champignons auf hoher Hitze einige Minuten scharf anbraten. Schalotte hinzufügen und glasig dünsten. Mit Cognac, Weißwein und Wermut ablöschen und kurz köcheln lassen, bis Alkohol verdampft ist. Sahne und Gemüsefond hinzufügen und bei mittlerer

Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Sojasauce und etwas Abrieb der Zitrone (s.o.) hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein hacken und zum Schluss dazugeben. Pilzmischung in einen Mixer geben und mit Crème fraîche zu einem glatten Püree verarbeiten. Wenn nötig, kann zusätzliche Sahne oder Gemüsefond hinzugefügt werden, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Für die gepickelten Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und achteln. Essig, 100 ml Wasser, Zucker, Senfkörner und Lorbeer aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln für etwa 5 Minuten in den Sud geben und mitköcheln lassen.

Danach bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen und wieder kalt werden lassen.

Für die Kartoffelchips:

Kartoffeln mit Schale mit einem Gemüsehobel in ca. 1 mm dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel mit Wasser geben.

Anschließend gut abtrocknen und in heißem Öl goldbraun frittieren.

Herausnehmen und auf einem Küchenpapier gut abtropfen lassen. Mit Salz und einer Prise braunem Zucker würzen.

Für die Garnitur:

Trüffel und Champignons fein hobeln und roh auf dem Gericht anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jaqueline Paasche am 04. Dezember 2023