

# Schwarzwurzeln, Karotten-Espuma, Kaspressknödel, Apfel

## Für zwei Personen

### Für die Schwarzwurzeln:

4 Stangen Schwarzwurzel	1 Zitrone, Saft, Abrieb	125 g Butter
100 ml Weißweinessig	50 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

### Für den Apfel:

1 grüner Apfel	50 g gehackte Mandeln	100 ml Apfelessig
4 Kapseln Kardamom	3 Nelken	1 TL Zimt
1 Sternanis	50 g Zucker	

### Für die Kaspressknödel:

4 altbackene Weizenbrötchen	1 weiße Zwiebel	3 Eier
250 ml Milch	125 g milden Gouda	100 g Butter
50 g Mehl	100 g Semmelbrösel	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für das Karotten-Espuma:

4 gelbe Karotten	1 Vanilleschote	125 g Butter
250 ml Sahne	100 ml Karottensaft	1 Prise weißer Pfeffer
Salz		

### Für die Schwarzwurzeln:

Die Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser schälen und anschließend gleich in ein Essig-Wasserbad geben. Stangen in gleichgroße Stücke schneiden und in Salzwasser 8 Minuten bissfest garen. Butter und Öl in einer Pfanne schmelzen lassen und Schwarzwurzeln darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Zitronensaft und Abrieb aromatisieren.

### Für den winterlichen Apfel:

Apfel waschen und in gleichgroße Spalten schneiden. Entkernen.

Spalten zusammen mit Zimt, Kardamom, Apfelessig, Nelken, Anis und Wasser aufkochen lassen. Hitze reduzieren und den Apfel ziehen lassen.

Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen und Mandeln hinzugeben. Alles karamellisieren lassen und die Apfelspalten mit hinzugeben. Gut miteinander vermengen und anschließend Apfelspalten einzeln auf Backpapier auskühlen lassen.

### Für die Kaspressknödel:

Milch erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Brötchen in feine Würfel schneiden und mit der heißen Milch übergießen und ziehen lassen. Zwiebel abziehen, Schnittlauch und Petersilie fein hacken und alles in der Butter anschwitzen. Masse zusammen mit Eiern und geriebenem Gouda zu den Brötchen geben und alles gut kneten bis ein Teig entsteht. Anschließend gleichgroße Knödel formen und in einer Pfanne mit Butter knusprig ausbacken.

### Für das Karotten-Espuma:

Butter in einer Pfanne schmelzen und bräunen lassen. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend mit Sahne und Karottensaft weichkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Karotten zusammen mit der Flüssigkeit und brauner Butter fein pürieren. Mark der Vanilleschote auskratzen und mit zur Karottenmasse geben. Nochmals aufmixen. Alles durch ein feines Sieb passieren und in einen Sahnesiphon umfüllen. Bis zum Servieren warmhalten.

Maximilian Hensel am 04. Dezember 2023