

Gemüse-Salat im Gelee mit Rucola-Salat und Wachtel-Ei

Für 4 Personen

1 Kartoffel, fest	Salz	2 Tomaten
1 rote Paprika	1 Zucchini	1 Stange Staudensellerie
2 Stängel Blattpetersilie	2 Stängel Basilikum	1 Zweig Thymian
8 Blatt Gelatine	500 ml Gemüsebrühe	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	8 Wachteleier	1 Bund Rucola
1 Schalotte	3 EL Olivenöl	2 EL Sherryessig
1 TL scharfer Senf		

Kartoffel schälen, in 1 cm große Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Eine Tomate am Strunkansatz einritzen und kurz in kochendem Salzwasser geben, herausnehmen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Tomate vierteln, die Kerne entfernen und in Würfel schneiden. Paprika waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Zucchini waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Würfel von Paprika, Zucchini und Staudensellerie in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. 4 kleine Timbale-Förmchen (ca. 250 ml Inhalt) in den Tiefkühler stellen. Die Kräuter abspülen und trocken schütteln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Gemüsefond erhitzen, eingeweichte Gelatine ausdrücken und in heißem Gemüsefond auflösen. Thymianblättchen abstreifen. Knoblauch schälen und mit Thymian und etwas Salz zerdrücken und fein hacken. Die Geleebrühe damit würzen. Petersilie und Basilikum fein schneiden. Wenn die Geleebrühe etwas anzieht, die gekühlten Förmchen einmal mit dem Gelee füllen und wieder ausgießen. Noch einmal wiederholen, dass sich eine Geleeschicht am Rande der Förmchen bilden kann. Dann das Gemüse, Petersilie und Basilikum mit der Geleebrühe mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in die Förmchen füllen und kalt stellen. Die Wachteleier hart kochen, abkühlen und schälen. Rucola waschen und trocken schütteln. Schalotte schälen und fein schneiden. Olivenöl mit Essig, 1 TL Senf und Schalotte zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Rucola mit der Vinaigrette marinieren. Die Tomate waschen und in 8 dünne Scheiben schneiden. Rucola auf flachen Tellern anrichten und je 2 Tomatenscheiben darauf verteilen. Das Gelee in die Mitte stürzen und die Tomaten noch mit etwas von der Vinaigrette übergießen. Die Teller jeweils mit halbierten Wachteleiern dekorieren. Dazu passt Baguette.

Otto Koch am 08. August 2014