

Gemüse-Panaché, Staudensellerie-Pesto, Lakritz-Sabayon

Für 4 Personen

Gewürzmarinade	40 g Zucker	120 ml weißer Balsamico
500 ml Wasser	3 Schalotten	20 g Senfsaat
5 Pimentkörner	2 Lorbeerblätter	1 Bund Dill
Gemüse	1 Kohlrabi	3 Schalotten
3 Stangen Staudensellerie	100 g frische Erbsen	100 g Zuckerschoten
1 Salatgurke	1 rote Paprika	20 g Pinienkerne
12 schwarze Oliven	Pesto	40 g Staudensellerieblätter
30 g Parmesan	1 TL Pinienkerne	100 ml Olivenöl
Meersalz, Piment-d'Espelette	Sabayon	1 Schalotten
80 ml Weißwein	1 TL Lakritzpulver	100 ml Gewürzmarinade
2 Eigelb	1 Ei	Salz, Cayennepfeffer
100 ml Rapsöl		

Für die Gewürzmarinade Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren, mit Essig ablöschen und 500 ml Wasser angießen. Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Senfsaat, Pimentkörner und Lorbeerblätter im Mörser zerstoßen und mit den Schalotten in das kochende Essigwasser geben. Alles ca. 30 Sekunden köcheln lassen, dann den Topf vom Herd ziehen. Den Dill einlegen und ziehen lassen.

Für das Gemüse Kohlrabi und Schalotten schälen. Staudensellerie waschen. Kohlrabi und Staudensellerie in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln und in einem Topf mit Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Schalotten achteln, ebenfalls blanchieren und abtropfen lassen. Die Zuckerschoten halbieren und zusammen mit den Erbsen kurz blanchieren und abtropfen lassen. Gurke und Paprika schälen, halbieren, die Kerne bzw. das Kerngehäuse entfernen. Gurke fein hobeln, Paprika in feine Würfel schneiden.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die schwarzen Oliven entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Den Gewürzmarinadensud passieren, Kohlrabi, Salatgurke, Schalotten und Staudensellerie in die Marinade einlegen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Für das Pesto Staudensellerieblätter abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Parmesan reiben. Sellerieblätter mit Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, etwas Salz und Piment d'Espelette in einen Mixer geben und zu einem Pesto pürieren.

Für die Sabayon Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Weißwein aufkochen, die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen, das Lakritzpulver zugeben. Den Topf vom Herd ziehen. 100 ml Gewürzmarinadenfond zugeben, nach und nach die Eigelbe und das Ei mit dem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Alles auf dem Herd auf 70 Grad (es darf nicht wärmer werden, sonst gerinnt das Ei) aufschlagen. Mit einem Stabmixer das Rapsöl einmischen, anschließend alles in einen Edelstahl Siphon (Sahne-Siphon) füllen, schließen und im Wasserbad bei 70 Grad warm halten, gelegentlich Schütteln, damit das Ei nicht gerinnt. Mariniertes Gemüse auf dem Teller schön platzieren. Erbsen, Erbsenschoten, Oliven, Pinienkerne und Paprika dazu geben. Das Gemüse mit dem Pesto beträufeln und den Lakritz-Sabayon in die Zwischenräume geben.

Jörg Sackmann am 21. Juli 2015