

Schwarzwurzel, Orange, Thymian, Haselnuss-Schaum, Gemüse

Für zwei Personen

Für die Schwarzwurzel:

400 g Schwarzwurzel	1 Zwiebel	1 Zitrone
2 Orangen	1 Zweig Thymian	50 g Butter
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Schaum:

5 Eier	120 g Butter	40 g Haselnusspaste
140 ml Gemüsefond	60 g Haselnussöl	2 EL Sushi-Essig
Zucker	Salz	

Für das Wurzelgemüse:

100 g Rosenkohl	$\frac{1}{2}$ Karotte	$\frac{1}{2}$ gelbe Rübe
$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	1/8 L Orangensaft	Kristallzucker
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

25 g geröst. Haselnüsse	1 kl. Bund Pimpernelle	kleiner Wiesenknopf
-------------------------	------------------------	---------------------

Für die Schwarzwurzel: Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, in kleine Spalten schneiden und zur Butter geben. Schwarzwurzeln schälen und je nach Größe der Länge nach in Spalten schneiden und in die Pfanne dazugeben. Ein wenig der Schwarzwurzel für die Garnitur aufbewahren.

Wenn nötig etwas Öl angießen. Orangen waschen, trockentupfen, filetieren und die Zesten grob abschälen. Den Fruchtfleischrückstand mit der Hand ausdrücken. Wurzeln salzen und pfeffern, gemeinsam mit den Zwiebeln immer wieder wenden und ein wenig vom ausgepressten Orangensaft angießen. Wurzeln so lange schmurgeln lassen, bis sie noch ein wenig Biss haben. Thymian abrausen, trockenwedeln und hacken.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Am Schluss Orangenfilets zu den Wurzeln geben und je nach Geschmack mit Zitronensaft- und abrieb sowie Thymian verfeinern.

Für den Schaum: Eier trennen und das Eigelb auffangen. Fond mit Eidottern in einem Schneekessel über Wasserdampf cremig-schaumig rühren.

Haselnussöl und Butter langsam einschlagen und die Haselnusspaste einrühren. Salzen und Sushi-Essig dazugeben. Mit Zucker abschmecken.

In einen Siphon füllen, mit Kopf und Dichtungsring verschließen und 3 Gaskapseln nachdrücken. In einem Wasserbad bei 50 Grad warm stellen.

Für das Wurzelgemüse: Rosenkohlblätter abzupfen und putzen. Karotte, Rübe und Sellerie schälen, ggfs. von Enden befreien und in kleine feine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und darin das Wurzelgemüse für ca.

1 Minuten anschmurgeln. Mit Orangensaft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Rosenkohlblätter dazugeben und kurz durchschwenken.

Für die Garnitur: Pimpernelle abrausen und trockenwedeln. Haselnüsse zerdrücken. Zum Garnieren noch einige Schwarzwurzel-Stücke (von oben) in dünne Scheiben schneiden, frittieren und sofort nach dem Frittieren um eine Stange wickeln und halten, sodass Spiralen entstehen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Haselnüssen, Schwarzwurzel-Spiralen und Pimpernelle garniert servieren.

Richard Rauch am 07. Dezember 2020