

Leipziger Allerlei mit sous-vide-gegarten Garnelen

Für zwei Personen

Für das Gemüse:	100 g TK-Erbesen	1 Möhre
1 Kohlrabi	4 Kräuterseitlinge	200 g wilder Brokkoli
Butter, Salz, Pfeffer		
Für die Garnelen:	200 g Garnelen	1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, Salz		
Für die Kartoffelklöße:	600 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei
80-100 g Stärke	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Sauce:	500 ml Buttermilch	1 Knoblauchzehe
10 ml Rotweinessig	1 TL Aktivkohle	3 g Xanthan
10 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	
Für die Radieschen:	1 Bund Radieschen	70 ml Apfelessig
2 Lorbeerblätter	1 EL Senfkörner	2 EL Zucker
Salz, Pfefferkörner		

Für das Gemüse: Die Gemüsesorten schälen und in die gewünschte Form schneiden. Einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen und die verschiedenen Gemüsesorten nacheinander darin blanchieren.

Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, in Butter scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das blanchierte Gemüse in etwas Butter schwenken, sodass es wieder warm wird.

Für die Garnelen: Garnelen mit etwas Salz, Olivenöl und Rosmarin in einen Vakuumierbeutel geben und diesen langsam in ein großes Gefäß mit kaltem Wasser geben, sodass die Luft aus dem Beutel gedrückt wird und man ihn oben zuschließen kann. Das geht am besten mit einem großen Küchencлип. Alternativ kann mit einem Vakuumiergerät gearbeitet werden.

Den verschlossenen Beutel in ein Wasserbad mit ca. 55°C geben und die Garnelen für ca. 15 Minuten darin garen.

Für die Kartoffelklöße: Kartoffeln schälen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser garkochen. Anschließend abgießen und in dem Topf auf der Resthitze des Herdes die Kartoffeln ausdämpfen lassen, sodass keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Kartoffeln nun pressen und leicht auskühlen lassen.

Ei trennen und das Eigelb auffangen. Kartoffeln mit Eigelb, Stärke, Salz, Pfeffer und Muskat zu einer Masse verarbeiten und Klöße daraus formen.

Diese nun in gesalzenem, siedendem Wasser ca. 15 Minuten gar ziehen.

Für die Sauce: Knoblauch abziehen. Knoblauch, Salz und Essig zur Buttermilch geben und mixen. Xanthan langsam einrühren und dann Olivenöl dazu geben.

Sauce in zwei Hälften aufteilen. In die eine die Aktivkohle einmischen. Die Sauce hat im besten Fall Zimmertemperatur, aber warm ist sie nicht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Radieschen: Radieschen putzen und vierteln. Alle Zutaten mit 100 ml Wasser einmal aufkochen lassen. Radieschen hinzufügen und zwei Minuten im Sud kochen. Anschließend im Sud auskühlen lassen.

Das Gemüse, die Pilze, Radieschen und Garnelen in der Mitte eines Tellers anrichten, die Klöße daneben drapieren und auf der einen Seite die weiße und auf der anderen Seite die dunkle Sauce angießen und servieren.

Zora Klipp am 17. November 2023