

Süßkartoffel-Royal mit Berberitzen und Blumenkohl

Für 4 Personen

Für die Süßkartoffel-Royal:

300 g Süßkartoffeln	500 ml Geflügelfond	300 g Crème double
100 g Crème-fraîche	100 ml weißer Portwein	100 ml Wermut
40 g Butter	Salz, Cayennepfeffer	2 Eier
1 Eigelb		

Für die Einlage:

160 g Süßkartoffeln	200 g Blumenkohl	2 EL Olivenöl
20 ml Burgunderessig	200 ml Geflügelfond (Glas)	30 g Rosinen
20 g Berberitzen	20 g Kapern	Salz, weißer Pfeffer
40 g Butter	2 Stiele Koriander	

Für die Süßkartoffel-Royal:

Für den gestockten Süßkartoffelschaum (Royal) die Süßkartoffeln waschen, schälen, kleinschneiden und im Geflügelfond weichkochen. Zusammen mit Crème double und Crème-fraîche pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen. Portwein und Wermut in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen lassen. Die Reduktion unter die Süßkartoffelcreme geben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Crème erneut aufkochen. Die Butterflocken unterrühren. Anschließend 600 g Süßkartoffelcreme mit den Eiern und dem Eigelb verrühren. Backofen auf 85 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Royal in 4 große Suppenteller geben, mit Folie abdecken und im Ofen ca. 40 Minuten stocken lassen.

Für die Einlage:

Süßkartoffeln waschen, schälen und in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. Olivenöl erhitzen, Süßkartoffeln darin andünsten. Mit Burgunderessig ablöschen und etwas einköcheln. Geflügelfond zugeben und zugedeckt langsam dünsten. Rosinen, Berberitzen und Kapern zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blumenkohlröschen in dünne Scheiben schneiden. In heißer Butter vorsichtig goldbraun braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen fein schneiden und mit dem Blumenkohl mischen. Süßkartoffel-Royal aus dem Ofen nehmen. Süßkartoffel-Berberitzen-Mischung und Blumenkohl darauf anrichten. Mit dem übrigen Süßkartoffelschaum servieren.

Jörg Sackmann am 24. September 2013