

Kürbis-Haselnuss Wan Tan auf Blattsalaten mit Mayonnaise

Für vier Portionen

Für die Wan Tan:

600 g Muskat-Kürbis	2 Schalotten	20 g Ingwer
2-3 Zimtstangen	3-4 Nelken	1 kleine, rote Chilischote
75 ml Gemüsebrühe	75 g gemahlene Haselnüsse	20 Wan Tan-Blätter

Eiweiß, Fett, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

150 g Mesclun-Salat	1 EL Walnussöl	1 EL Weißweinessig
---------------------	----------------	--------------------

Zucker

Für die Mayonnaise:

2 sehr frische Eier (M)	1 TL scharfer Senf	250 ml Sonnenblumenöl
1-2 EL Weißweinessig	10 g eingel., schwarzer Trüffel	2 EL Trüffelöl

Zucker

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kürbis, Schalotten und Ingwer schälen, in Stücke schneiden und mit Gewürzen und gehacktem Chili in einen Bräter geben, Brühe darüber gießen und luftdicht abgedeckt im heißen Ofen etwa eine Stunde schmoren. Danach Ingwer, Chili und Gewürze entfernen, die weich geschmorten Kürbistücke etwas abkühlen lassen, dann in ein Tuch geben und gut auspressen. Den Saft dabei in einem kleinen Topf auffangen und sirupartig einkochen lassen. Weich geschmorte Schalotten fein hacken und mit den gerösteten Haselnüssen und dem eingekochten Kürbissirup unter das Kürbispüree mischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und vollständig abkühlen lassen. In die Mitte jedes der Teig-Blätter etwa zwei Teelöffel der Kürbismasse geben. Die Teigränder mit Eiweiß bestreichen, übereck zusammenklappen, fest zusammendrücken und gut verschließen. Fett in einem Topf erhitzen und die Wan Tans darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen. Für die Mayonnaise die Eier trennen. Senf zum Eigelb in eine große Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Öl zunächst tröpfchenweise unterschlagen. Die zweite Hälfte des Öls in einem dünnen Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit dem Essig verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Trüffel fein hacken und mit dem Trüffelöl unter die Mayonnaise rühren. Salat mit Essig und Walnussöl marinieren und mit Salz und etwas Zucker würzen. Blattsalate und Wan Tans anrichten und mit der Trüffelmayonnaise garnieren.

Johann Lafer am 08. November 2014