

Topinambur Cremesuppe mit Würfel vom Mandel-Nuss-Tofu und Steinchampignons

Zutaten für ca. 4 Personen

| | | |
|-----------|-----|----------------------|
| 300-400 g | | Topinambur |
| 2 | Stk | Schalotten |
| ½ | El | Ghee |
| 50 | ml | Sherry |
| 700 | ml | Gemüsebrühe |
| 200 | ml | Schlagsahne |
| 200 | g | Mandel-Nuss-Tofu |
| 8 | Stk | Steinchampignons |
| | | Bratöl, Salz, Muskat |

Zubereitung: (ca. 20 Min)

1. Die Topinambur schälen und grob würfeln. Die Schalotten ebenfalls schälen, aber fein würfeln. Beides mit Ghee, langsam und ohne Farbe bei mittlerer Hitze anschwitzen, leicht salzen, mit dem Sherry ablöschen und diesen verkochen lassen.
2. Die Gemüsebrühe zugeben und die Topinambur, bei geschlossenem Deckel weich garen. Anschließend die Schlagsahne zugeben und nochmals aufkochen lassen.
3. Die Suppe pürieren und nach Belieben durch ein Sieb passieren. Anschließend erneut aufkochen und mit den Gewürzen abschmecken.
4. Den Mandel-Nuss-Tofu fein würfeln, mit Bratöl ringsherum kross anbraten und mit Salz abschmecken. Die Steinchampignons in feine Scheiben schneiden und alles gefällig anrichten.

Tipp:

Die Cremesuppe lässt sich super, ohne Einlagen, in Twist off Gläsern einwecken.

Hirse-Risotto mit Rettich, Kartoffel-Karottenpüree und veganen Chorizo-Chips

Zutaten für ca. 4 Personen

Hirse-Risotto:

| | | |
|-----|-----|----------------------------|
| 1 | Stk | Schalotte |
| 125 | g | Hirse |
| 250 | ml | Gemüsebrühe |
| 1 | El | Leinöl |
| | | Weißwein, Rapsöl, Hartkäse |

Kartoffel-Karottenpüree:

| | | |
|-----|----|--------------------------|
| 400 | g | Kartoffeln (festkochend) |
| 150 | g | Karotten |
| 300 | ml | Milch 3,5% |
| | | Salz, Butter, Muskat |

Soße

| | | |
|-----|------|------------------------------------|
| 2 | Stk | Schalotten |
| 1 | Zehe | Knoblauch |
| 1-2 | El | Bratöl |
| 160 | ml | Portwein rot |
| 40 | ml | Ketjap Manis |
| 20 | ml | Balsamico modena |
| 20 | ml | Balsamico crema |
| 1 | l | Gemüsebrühe |
| 1 | Stk | Rettich (klein) |
| 130 | g | veg. Chorizo |
| | | Ghee, Kräutersalz, Pfeffer schwarz |

Zubereitung: (ca. 45-60 Min)

1. Für das Hirse-Risotto die Schalotte sehr fein würfeln und in etwas Rapsöl langsam farblos anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen, diesen fast verkochen lassen, die heiß „abgewaschene“ Hirse sowie die Gemüsebrühe zugeben und aufkochen lassen. Die Hirse geschlossen und bei niedriger Hitze gar quellen lassen (ca. 30 Min.) Anschließend das Leinöl sowie geriebenen Hartkäse nach Belieben zugeben und abschmecken.
2. Für das Püree die Kartoffeln und Karotten schälen, Nuss groß schneiden und geschlossen in einem Topf mit der Milch leise gar köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit nichts „ansetzt“. Wenn die Kartoffeln & Möhren leicht zerfallen, das Püree mit einem Kartoffelstampfer und etwas Butter fein rühren und mit Salz und wenig Muskat abschmecken.
3. Für die Soße die Schalotte und den Knoblauch fein würfeln und im Bratöl glasig anschwitzen. Anschließend mit dem Portwein ablöschen, wenn dieser fast völlig reduziert ist, die restlichen Zutaten zugeben und auf die gewünschte Konsistenz und Geschmack leise einköcheln lassen. Die fertige Soße durch ein Sieb gießen.
4. Für die Chorizo-Chips diese in dünne Scheiben schneiden und in etwas Ghee bei mittlerer Hitze ringsherum anbraten (dabei immer wieder vereinzeln) und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Den Rettich schälen und in längliche Balken schneiden und in der Pfanne von den Chips ebenfalls mit etwas Ghee leicht anbraten, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

Tipp:

Das Hirse-Risotto schmeckt noch besser, wenn man kurz vor dem Servieren flüssigen Rucola unterrührt.

Das Püree kann super saisonal abgewandelt werden, so z.B. anstelle der Möhren im Sommer, können Sellerie im Herbst und Petersilienwurzel im Winter verwendet werden.

Zu dem Gericht passen hervorragend ganze gebratene Champignons, dazu diese in Ghee langsam ringsherum anbraten. 5 Min vor Garende noch ein paar Zwiebelstreifen zugeben und diese mit anbraten. Anschließend mit Salz und gem. getr. Pilzen würzen.

Zu diesem tollen vegetarischen Gericht passt dennoch auch ein Stückchen gutes Fleisch, so z.B. Lammrücken ohne Knochen. Dazu diesen parieren (Silberhaut und Sehnen wegschneiden) und ringsherum scharf anbraten. Anschließend diesen auf ein „kaltes“ Blech im vorgeheizten Ofen (180°C Umluft) 8 Min garen, kurz an einem warmen Ort ruhen lassen, würzen und genießen.





Frischkäsesoße

Zutaten für ca. 4 Personen

| | | |
|-----|----|-------------------------------------|
| 2 | El | Olivenöl |
| 160 | g | Frischkäse |
| 100 | ml | Schlagsahne |
| 180 | ml | Milch 1,5% |
| | | Pfeffer schw., Salz, Cayennepfeffer |

Zubereitung: (ca. 30 Min)

1. Das Olivenöl in einem Topf erwärmen und den Frischkäse darin schmelzen
2. Sahne und Milch zugeben und kurz aufkochen lassen
3. Mit den Gewürzen abschmecken

Tipp:

Die Soße kann auch in einem Sahnesyphon (dann aber unbedingt durch ein Haarsieb streichen) gegeben werden, um sie dann aufzuschäumen.

Pflaumen-Crumble mit Birnen-Quitten-Schaum

Zutaten für ca. 4 Personen

Birnen-Quitten-Schaum

| | | |
|-----|------|--|
| 100 | g | Schlagsahne |
| 1 | El | dmBio Zitronensaft (7g) |
| 100 | g | Mascarpone |
| 1 | Glas | Quitte-Birne Fruchtmarm (360g) |
| 1-2 | El | Agavendicksaft Ceylon Zimt, Bourbon-Vanille gemahlen, Apfelchips zur Deko |

Crumble

| | | |
|-----------|------|-------------------------------------|
| 60 | g | Weizenmehl Type 550 |
| 60 | g | Dinkelmehl Type 630 |
| 70 | g | Vielblütenhonig |
| 70 | g | weiche Butter |
| ½ | Pack | Bourbon-Vanillezucker Prise Salz |
| 400-500 g | | Pflaumen Zitrone |

Zubereitung: (ca. 30-40 Min)

1. Für den Birnen-Quitten-Schaum alle Zutaten verrühren, abschmecken, durch ein Haarsieb geben und in einen 0,5l Sahnesyphon geben. 1-2 Patronen „aufdrehen“, schütteln und für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Für den Crumble Teig die Mehle mit dem Honig, Butter, Vanillezucker und Salz zu einem krümeligen Teig verkneten. Die Pflaumen halbieren, entsteinen, auf ein geeignetes kleines Backblech (oder in kleine Gläser füllen) legen und etwas abgeriebene Zitronenschale gleichmäßig darüber verteilen.
3. Den Crumble Teig gleichmäßig auf den Pflaumen verteilen und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180/200°C (Umluft) goldbraun backen (ca. 25Min.).

Tipp:

Wer keinen Sahnesyphon hat kann die Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die zuvor verrührten Zutaten heben.

Das Pflaumen-Crumble kann super saisonal abgewandelt werden. Hier können auch anstelle der Pflaumen im Herbst, Äpfel oder Birnen im Winter verwendet werden.



