

Rezept für den Nachwuchswettbewerb der CHEFSACHE 2009

von Jan Michael Stümpert / Hotel & Restaurant Stolz in Plön

„GEMÜSE“

„Rote Bete mit Frischkäsemousse, Sauerampfersorbet und Apfel.“

Rezept für 6 Personen

Equipment: Entsafter, Einwegspritzebeutel, Schlag-/Rühr-/Mixgerät, Zauberstab, Sorbetiere, Espuma-Siffon, Krupp-Kaffeemühle, Silikonbackmatte, Silikonteigschaber, Sparschäler, Einweghandschuhe, Messer, Palette, Metall-Teigkarte, Löffel, Schüsseln, Blech, Litermaß, Sauteusen, Schneebesen, Thermomix, feines Spitzsieb, Kelle, grobes Sieb, Aufschnittmaschine, runde Ausstechformen (4,5cm Durchmesser).

Rote Betegelee:

ca. 900g Rote Bete für 200g frischen Rote Betsaft, 8g vegetarische Gelatine von SOSA, Salz, ca. 10-12g Limonensaft

2-3 große Rote Bete (ca.900 g) waschen, schälen, erneut waschen. Klein schneiden, entsaften um 200g reinen Rote Betsaft zu erhalten. Den Saft mit Limonensaft und Salz abschmecken. 8g vegetarische Gelatine von SOSA hinzugeben. Die Mischung unter Rühren aufkochen und sofort auf ein ca. 42x28cm großes Metallblech gießen. Durch vorsichtiges Schwenken des Bleches, das Gelee gleichmäßig dick verteilen. Kalt stellen.

Frischkäsemousse:

75g Frischkäse (natur, mind. 45% in Tr.) von einer Bio-Käserei aus Schleswig-Holstein, 1 Blatt Gelatine, 1 Eiklar (L-Ei, ca. 40g), 70g Schlagsahne, Salz, 1 El Creme Fraiche

Das Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Frischkäse in eine Schüssel wiegen. Einen El Creme Fraiche in eine Sauteuse geben, die Gelatine gut ausdrücken, dazugeben und die Mischung unter Rühren erwärmen bis die Gelatine und die Creme Fraiche geschmolzen sind. Zu dem Frischkäse geben, salzen und alles gut verrühren. Eiklar und Schlagsahne, jeweils mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Schlagsahne sollte dabei eine steife, aber cremige Konsistenz erhalten. Den Eischnee mit schnellen, kräftigen Zügen unter den Frischkäse rühren, die Sahne vorsichtig mit einem Silikonteigschaber unterheben. Abschmecken und in einen Plastikspritzebeutel umfüllen. Kaltlegen.

Rote Betescheiben:

500g mittelgroße Rote Bete (ca. 80g gegarte pro Person), Rapsöl, Meersalz, brauner Zucker, Obstessig, Limonensaft, ca. 200-250ml Mineralwasser

Rote Bete waschen, schälen, erneut waschen und in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Rapsöl anschwitzen, mit Mineralwasser ablöschen, sodass die Scheiben fast bedeckt sind. Mit Deckel ca. 10 min. garen. Anstechen, die Scheiben sollen noch einen leichten Punkt haben. In eine Schüssel umfüllen und mit Limonenöl, Salz, braunem Zucker, Obstessig und Limonensaft abschmecken.

Sauerampfersorbet:

125g Wasser, 125g 30%-Läuterzucker, 30g ProSorbet von SOSA, ca. 250g Sauerampfer, Saft von ½ Limone

Den Läuterzucker kochen und den Sauerampfer waschen. Alle Zutaten dann im Mixer fein pürieren und durch ein Haarsieb passieren. In die Sorbetiere geben.

Apfelepuma:

800g Äpfel, 4g Ascorbinsäure, 6,5 Blatt Gelatine, 1 Espuma-Siffon, 2 Gaspatronen

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und entsaften. Es muss 400g Saft ergeben. Die Ascorbinsäure dazugeben. 6,5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Apfelsaft kurz aufkochen, die Gelatine ausdrücken und in den Saft einrühren. Den fertigen Saft in den Espumasiffon füllen und den Siffon ca. 50 min kalt legen.

Apfelscheiben:

2 Äpfel, Ascorbinsäure, Limonensaft, 100g Frischkäse (natur, mind. 45% in Tr.)

Äpfel schälen und auf der Aufschnittmaschine in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden (2 Scheiben pro Person). Aus den Scheiben Kreise mit 4,5cm Durchmesser ausstechen. Mit Ascorbinsäure bestäuben und in etwas Limonensaft marinieren. Der Frischkäse wird zum Anrichten in Kugeln/Tropfen geformt und dient u.a. als Halter für die Apfelscheiben.

Kürbiskernkrokant:

200g weißen Zucker, 20g steirische Kürbiskerne, Jozo Meersalz

Den Zucker schmelzen und zu einem hellen Karamell werden lassen. Aus dem Topf auf eine Silikonbackmatte gießen und fest werden lassen. Nach dem Abkühlen den Karamell klein brechen, in einem Mixer/Kaffeemühle zu Pulver vermahlen und durch ein Teesieb auf eine weitere Silikonbackmatte mit Blech stäuben (ca. 2mm hoch). Die Kürbiskerne darüber streuen und die Salzkristalle vereinzelt verteilen. Das Blech bei ca. 180 Grad 2-3 Minuten in den Ofen schieben und erneut hellbraun karamellisieren lassen. Den fertigen Krokant auskühlen lassen und in gewünschte Stücke brechen. In einer Box, zwischen Backpapier vor Feuchtigkeit geschützt, zwischenlagern.

Garnitur:

Je ein paar Blätter von wildem Sauerampfer, Römischen Sauerampfer, Waldklee;
1-2 El Weizenrasöl, Meersalz

Anrichten:

Angerichtet wird auf einem runden Teller (32 cm Teller / mit 20cm Anrichtefläche). Den Spritzbeutel, mit dem **Frischkäsemousse**, auf einen 2cm Durchmesser aufschneiden. Das **Rote Betegelee** mit einer Palette der Länge nach halbieren und die Ränder begradigen. Das Frischkäsemousse – für eine Portion – entlang der Breite einer Geleebahn, in Rollenform spritzen. Mit einer Metall-Teigkarte, an dieser Stelle unter das Gelee fahren und das Gelee, samt Mousse, zu einer Rolle mit Geleemantel rollen. Mit der Teigkarte abtrennen, sobald die Mousse einmal ganz umschlossen ist und auf die rechte Seite des Tellers setzen. Je nach Größe 3-4 **Rote Betescheiben** links von der Rolle anrichten. Dazwischen Platz für einen Tupfer vom **Apfelepuma** lassen. Den **puren Frischkäse** zu Kugeln/Tupfer formen und jeweils einen links hinter und links vor den Rote Betescheiben platzieren. Jeweils eine ausgestochene **Apfelscheibe** senkrecht hineinstecken. **Die Kräuter** mit Weizenrasöl und Salz

anmachen. Eine Nocke **Sauerampfersorbet** abstechen und auf den hinteren Rote Betescheiben platzieren. Einen schlanken, 3cm hohen Tupfer vom **Apfelespuma** im vorderen Drittel des Tellers zwischen der Rolle und den Rote Betescheiben hochziehen. Zum Schluss ein Stück des salzigen **Kürbiskernkrokants** in die Nocke stecken und die Kräuter ergänzend über den Teller verteilen. Sofort servieren.

Im Restaurant Stolz verwenden wir ausschließlich ausgewählte Bio-Zutaten.