

KOCHNOMADEN

JUNI GERICHT

Chinesische Keule | junge Erbsen |
eingelegter Rhabarber | Radieschen | Ziegenfrischkäse

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk. Chinesische Keule (Spargelsalat)
600g junge Erbsen in der Schote
3 Stangen Rhabarber
6 Stk. Radieschen
400 g Ziegenfrischkäse

Erbsenschoten Marinade:

100g Entsaftete Erbsenschotenschalen
100g entsaftete Spargelsalat-Blätter
15g Holunderblütensirup
15g Holunderblütenessig
50g Rapsöl
Salz

eingelegter Rhabarber:

6 Beutel Früchtetee
650g Wasser
100g Verjus
90g Zucker

Kerbelöl:

50g wilder Kerbel
150g neutrales Öl

ZUBEREITUNG:

Den Rhabarber schälen und kürzen so dass man ihn in ein Einmachglas schichten kann. Abschnitte und Enden aufheben. Das Wasser mit den Rhabarberabschnitten aufkochen, Zucker darin auflösen und den Früchtetee 10 min ziehen lassen. Durch ein Sieb abseihen und mit Verjus abschmecken. Den Sud nochmals aufkochen, über den Rhabarber gießen und das Glas sofort verschließen. Im Kühlschrank mind. 2 Tage lagern, dass der Rhabarber gut durchziehen kann.

Den Spargelsalat von den Blättern befreien (Blätter aufheben), großzügig schälen und mit etwas Olivenöl und Salz in Alufolie wickeln, mit glühenden Kohle im Grill bedecken und ca. 20-30 Minuten weich schmoren. Danach zur Seite legen und auskühlen lassen. Währenddessen die Erbsen aus den Schoten ausbrechen, in gut gesalzenem Wasser blanchieren, abschrecken und anschließend die Erbsen schälen. Danach die Schalen der Erbsenschoten und die Blätter des Spargelsalates entsaften und mit dem Holundersirup, weißen Balsamico-Essig und etwas Salz in einem Messbesser vermischen. Danach wird das Rapsöl in einem dünnen Strahl in die Marinade gemixt, sodass eine leichte Bindung entsteht. Eventuell noch einmal nachsalzen.

Für das Kerbelöl den wilden Kerbel und das Öl in einem Mixer so lange mixen bis es 60 Grad erreicht hat, durch ein sehr feines Sieb abseihen.

ANRICHTEN:

Den Spargelsalat aus der Alufolie nehmen, in dicke Scheiben schneiden und in einem etwas tieferen Vorspeisenteller zu einem Kreis auflegen. In die Erbsenschotenmarinade werden nun die Erbsen und fein geschnittenen Radieschen untergemischt und mit einem Löffel großzügig auf dem Spargelsalat nappieren. Den Rhabarber aus der Flüssigkeit nehmen, der Länge nach in dünne Bahnen schneiden und zusammen mit dem leicht zerbröselten Ziegenfrischkäse auf den Spargelsalat anrichten. Zum Schluss noch ein paar Tropfen Kerbelöl darüber geben und mit frisch gepflückten Blüten und Kräutern aus dem Garten garnieren.

KOCHNOMADEN

AUGUST GERICHT

gegrillte Melanzani | konfierte Heurige |
geräucherte Hollandaise | sautierter Mangold | Salbei

Zutaten für 4 Portionen:

2 Stk. Melanzani
600g kleine Heurige
600g Butter

geräucherte Hollandaise:

2 Stk. Schalotten
200g Weißwein
200g Wasser
2 Zweige Salbei
6 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
4 Eigelb

Salbeipesto:

50g Salbeiblätter
300g Rapsöl
Salz

ZUBEREITUNG:

Für die Reduktion die Schalotten schälen, in mittelgroße Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten in einem kleinen Topf einkochen, bis abgeseiht nur mehr 4 Esslöffel der Flüssigkeit übrig sind. Die Butter in einen kleinen Topf geben und auf kleiner Stufe schmelzen. Wenn die Butter geschmolzen ist und anfängt zu klären, die Frühkartoffeln mit der Schale einlegen und mit etwas Salbei auf kleiner Stufe konfieren bis sie weich sind, dann beiseitestellen. Die Melanzani schälen und in 2cm dicke Scheiben schneiden. Den Salbei mit dem Rapsöl und etwas Salz zu einem feinen Pesto mixen und die Hälfte davon auf den Melanzanischeiben verteilen und gut salzen. Die Melanzanischeiben auf den Grill legen oder im Backofen bei 180 Grad schmoren, dabei immer wieder mit Salbeipesto überziehen und wenden bis sie weich sind.

In der Zwischenzeit das Eigelb, 4 EL der Reduktion und etwas Salz in eine große Schüssel geben und über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Von der Konfierbutter 200 g wegnehmen (Achtung, dass sie nicht zu heiß ist, sie sollte 50-60 Grad haben), langsam in die Schaummasse emulgieren und zu einer Hollandaise verarbeiten. Dann mit Frischhaltefolie abdecken und mit der Räucherpistole kalt räuchern. Den Mangold in grobe Streifen schneiden und mit etwas Butter sautieren und würzen.

ANRICHTEN:

4 Melanzanischeiben in einer Reihe überlappend auf einen flachen Teller anrichten. Die konfierten Erdäpfel auf Papier abtropfen lassen, halbieren und zusammen mit dem Mangold auf den Melanzani anrichten. Zum Schluss die Hollandaise großzügig darüber geben und mit Salbeiblüten und Kapuzinerblätter aus dem Garten garnieren.