

Autor: Alexander Knelle



Zutaten

Geschmorte Urkarotten:

6 Urkarotten
Je 1 Prise Salz und Zucker
100 ml Olivenöl
6 Blätter Basilikum

Eingelegte Urkarotten (Sous Vide):

6 Urkarotte
50 g Essig
50 g Zucker
100 g Wasser
2 Blätter Basilikum
1 Sternanis
1 Prise Xanthan
20 ml Kürbiskernöl

Kürbiskerne kristallisiert:

100 g Wasser
140 g Zucker
175 g geröstete Kürbiskerne
1 Prise Salz

Sorbetbasis:

100 g Wasser
33 g Glukose
10 g Invertzucker
100 g Zucker
4 g Stabi 2000
25 g Dextrose

Latscheneis:

240 g Sorbetbasis
250 g Joghurt 10%
1 grüner Apfel
0,8 g Ascorbinsäure

Zubereitung

Geschmorte Urkarotten:

Die Karotten oben und unten abschneiden. Mit Salz, Zucker, Olivenöl und Basilikum in Alufolie einrollen. Bei 160 °C für 2 bis 3 Stunden garen, bis man die Karotten mit den Fingern zerdrücken kann.

Eingelegte Urkarotten (Sous Vide):

Die Karotte der Länge nach in der Aufschnittmaschine bei 1,5 schneiden und begradigen. Aus dem Essig, Zucker und Wasser einen Sud kochen. Mit den Karotten, Basilikum und Sternanis vakuumieren. Bei 75 °C im Sous Vide-Wasserbad des *fusionchef* 5 Minuten Sous Vide garen. In Eiswasser abschrecken. Den Sud auffangen, mit etwas Xanthan abbinden und mit dem Kürbiskernöl verrühren.

Kürbiskerne kristallisiert:

Wasser und Zucker auf 114 °C erhitzen. Kürbiskerne hinzugeben und solange rühren, bis der Zucker kristallisiert. Auf einer Silikonmatte verteilen, salzen und abkühlen lassen.

Sorbetbasis:

Wasser, Glukose und Invertzucker vermengen. Auf 50 °C erhitzen. Zucker, Stabi 2000 und Dextrose hinzugeben und auf 85 °C erhitzen.

Latscheneis:

Alle Zutaten zusammenmixen und passieren. In eine Kugelform füllen und einfrieren.

Topfenknödel:

Panko, Vanillezucker, Ei und Eigelb vermengen. 2 Stunden ziehen lassen und abrollen. In einem Topf mit Wasser, der Zimtstange und etwas Zucker kochen.

Brösel für Topfenknödel:

Butter schmelzen, Panko hinzugeben und braun rösten. Auf Küchenpapier verteilen.

Karottengrüncreme:

50 g Latschen

Topfenknödel:

350 g Topfen, Alternative: Abgetropfter

Quark

90 g Panko

13 g Vanillezucker

1 Ei

1 Eigelb

Wasser

1 Zimtstange

Zucker

Brösel für Topfenknödel:

20 g Butter

50 g Panko

Karottengrüncreme:

300 g Karottengrün

80 g Apfel Balsam von Gölles

20 g Zucker

1 Prise Salz

2 g Xanthan

80 g Eiweiß

600 g neutrales Öl

Alle Zutaten bis auf das Öl miteinander vermengen. Mit dem Öl hochziehen und passieren.

Anrichten:

Geschmorte Urkarotten zusammen mit eingelegten Urkarotten, kristallisierten Kürbirkernen, Sorbet, Latscheneis, Topfenknödel und Karottengrüncreme auf einem Teller anrichten.

Dieses Rezept von dem Finalen „JUNGE WILDE 2020“ wurde uns freundlicherweise von Alexander Knelle zur Verfügung gestellt. Foto: ©Alexander Knelle