

Sous Vide Rotkraut mit Schwarzwurzel und Romanesco

Autor: Christoph Brandstätter
Garzeit: 1 Stunde 22 Minuten



Zutaten

Rotkraut Creme:

500 g Rotkraut frisch
50 g BasicTextur Zitronen Paste
125 ml Portwein
4 Schalotten
Butter zum Anschwitzen

Rotkraut Essenz:

2 Köpfe Rotkraut frisch
2 Stk. Piment
1 Lorbeerblatt
1 Wachholderzweig
2 g Maizena

Rotkraut (Sous Vide):

100 g Rotkraut frisch
80 ml Rotkraut Essenz
2 Stk. Piment
1 Lorbeerblatt
1 Wachholderzweig
20 g Preiselbeer-Marmelade

Schalotten Confit:

10 Schalotten
10 g Butter
10 g Honig
5 ml Soja Sauce
1 g Rosmarin
10 ml Portwein
2 g Vegi Gelatine

Kartoffel Soufflé:

300 g Kartoffeln
100 g braune Butter
2 Eigelb

Zubereitung

Rotkraut Creme:

Rotkraut und Schalotten in der Butter anschwitzen und mit Portwein ablöschen. Ein reduzieren und anschließend im Thermomix mit der Basic Textur zu einer glatten Creme verrühren.

Rotkraut Essenz:

Das Rotkraut entsaften und mit den Gewürzen ein reduzieren. Anschließend mit Maizena abziehen.

Rotkraut (Sous Vide):

Rotkraut im eigenen Saft und mit den Gewürzen vakuumieren. Bei 85 °C im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** 42 Minuten Sous Vide garen.

Schalotten Confit:

Schalotten anschwitzen, mit Portwein und Soja Sauce ablöschen. Honig, Rosmarin, Gelatine beifügen und mit Butter einmontieren.

Kartoffel Soufflé:

Die Kartoffeln auf einem Salzbett bei 180 °C im Ofen 65 Minuten backen. Anschließend pressen. Dotter und braune Butter zu einer homogenen Masse verrühren. Das geschlagene Eiweiß unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die fertige Masse in einen Ring geben und mit Schalotten Confit füllen. Bei 180 °C im Ofen 15 Minuten backen.

Schwarzwurzel (Sous Vide):

Die Schwarzwurzel im unreinen Bereich waschen und schälen. Mit brauner Butter und Salz vakuumieren. Bei 85 °C im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** 20 Minuten Sous Vide garen.

Romanesco:

Die Röschen mit brauner Butter und Salz vakuumieren. Bei 85 °C im Sous Vide Wasserbad von **fusionchef** 20 Minuten Sous Vide Garen.

Buchen Pilze:

Sous Vide Rotkraut mit Schwarzwurzel und Romanesco

2 Eiweiß
Salz
Pfeffer
Muskatnussblüte

Schwarzwurzel (Sous Vide):

200 g Schwarzwurzel
10 g braune Butter

Romanesco:

70 g Romanesco
10 g braune Butter

Buchen Pilze:

200 g Buchen Pilze
10 ml Wiberg Exquisit Birnenessig
10 ml Wiberg Exquisit Macadamia Öl

Bei 250 °C im Ofen eine Minute backen. Anschließend mit Birnenessig und Macadamia Öl marinieren.

Dieses Rezept von der 1. Vorausscheidung "JUNGE WILDE 2015" wurde uns freundlicherweise von Christoph Brandstätter zur Verfügung gestellt. Foto: ©ROLLING PIN