

Urkarotte, Kamille, Salad Pea Shoot Sous Vide

Autor: Sandra Scheidl



Zutaten

Kamillenparfait:

1,1 l Sahne
15 g getrocknete Kamillenblüten
4 Eigelb
2 Eier
200 g Zucker
2 Blatt Gelatine

Salad Pea Granité:

220 g Läuterzucker (Wasser : Zucker = 2:3)
20 g Weißweinessig
400 g Saft von Granny Smith Äpfel (ca. 1,5 kg Äpfel)
30 g Salad Pea Shoots
15 g Blattspinat

Karottenreduktion:

3 kg Urkarotten

Zuckerchips:

175 g Zucker
225 g Glukose
Wasser
30 g Butter

Karottenschleifen:

5 Urkarotten
300 g Läuterzucker (Wasser: Zucker= 2:3)

Kamillenöl:

200 g neutrales Öl
20 g getrocknete Kamillenblüten

Zubereitung

Kamillenparfait:

300 g Sahne mit den Kamillenblüten aufkochen, abdecken und ziehen lassen. Eigelb, Ei und Zucker warm- kalt schlagen. Die Kamillensahne abseihen, erwärmen und die eingeweichte Gelatine einrühren. Leicht abkühlen lassen. Die restliche Sahne aufschlagen. Die Kamillensahne unter die Eimasse rühren und die aufgeschlagene Sahne unterheben. Das Parfait auf ein Blech (ca. 2 cm hoch) eingießen und frieren. Kreise ausstechen und eventuell die Oberfläche glätten.

Salad Pea Granité:

Wasser und Zucker aufkochen, bis ein Läuterzucker entsteht. Essig hinzugeben. Im Kühlschrank oder Tiefkühler auskühlen lassen. Die Äpfel entsaften und einkühlen (oder kalte Äpfel verwenden). Mit den Salad Pea Shoots und dem Spinat mixen. Passieren und mit der Läuterzucker Essig Mischung abschmecken. In flachem Gefäße einfrieren. Mit einer Gabel das Granité auskratzen.

Karottenreduktion:

Die Karotten säubern und entsaften. Sieben und in einem großen Topf bis auf ca. 1/3 der ursprünglichen Menge reduzieren. Passieren.

Info:

Die Reduktion sollte dickflüssig werden. Der Zucker sollte noch nicht karamellisieren, um die Farbe und den Geschmack zu erhalten.

Zuckerchips:

Zucker, Glukose und Butter in einen Topf geben. Mit etwas Wasser bedecken und auf 165 °C erhitzen. Die Butterflocken emulgieren. Masse auf ein Blech gießen und abkühlen lassen, bis es ausgehärtet ist. Im Thermomix zu einem feinen Pulver mixen und auf eine Silpatmatte sieben. Bei 180 °C für ca. 2 Minuten backen, bis der Zucker schmilzt. Die Zuckerchips auskühlen lassen und von der Matte nehmen.

Karottenschleifen:

Urkarotten in Streifen „schälen“. Läuterzucker herstellen und heiß über die Karottenschleifen gießen. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen.

Kamillenöl (Sous Vide):

Urkarotte, Kamille, Salad Pea Shoot Sous Vide



Öl mit Kamillenblüten vakuumieren. Im Wasserbad des **fusionchef** bei 70 °C für 2-3 Stunden Sous Vide garen. Die Blüten aussieben und das Öl abkühlenn lassen.

Anrichten:

Kamillenparfait zusammen mit Salad Pea Granité, Karottenreduktion, Zuckerchips, Karottenschleifen und Kamillenöl auf einem Teller anrichten.

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