

Frisch gekocht
Dienstag, 6. Dezember 2016



Rezept von Jacqueline Pfeiffer

Wintergemüse mit Blattspinat und Trüffelsauce

1 Stunde 30 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Mini-Rote-Rüben, 150 g Kürbis, 150 g Pastinake, 2 violette Kartoffeln, 150 g Topinambur, 150 g Schwarzwurzel, 250 ml Milch, 300 g große Kartoffeln (mehlige Sorte), 200 g Blattspinat (küchenfertig geputzt), 2 Schalotten, 1 Zehe Knoblauch (gehackt), ½ Bund Kerbel, Fleur de Sel, Pfeffer, ca. 150 g Butterwürfel, Butterschmalz, Olivenöl, Gemüsefond.

Für die Trüffelsauce: 100 g Kartoffeln (mehlige Sorte), 30 g Schalotten, 30 g Lauch, ca. 70 ml Obers, 50 ml Weißwein, Salz, Butter, 100 ml Gemüsefond, ca. 12 g Trüffelpaste.

Außerdem: 12 g eingelegter Trüffel.

Zubereitung

Die Kartoffeln einzeln in Alufolie einwickeln und im Rohr bei 160 °C in ca. 45 Minuten (abhängig von der Größe) weich garen. Danach aus der Folie nehmen. Zeitgleich die Roten Rüben zuputzen, 2 cm vom Strunk dran lassen, einzeln in Alufolie einwickeln, zu den Kartoffeln legen und ca. 30 Minuten garen. Danach aus der Folie packen und die Haut abziehen.

Pastinake schälen, in Spalten schneiden und in Salzwasser kochen, danach kalt abschrecken. Die violetten Kartoffeln hauchdünn schneiden, und in Butterschmalz frittieren ohne dabei Farbe nehmen zu lassen; salzen.

Topinambur schälen, in dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne in etwas Olivenöl goldgelb braten, mit Salz würzen.

Die Schwarzwurzeln gut waschen, schälen, in 5 cm lange Stücke schneiden. Sofort in Milch einlegen und darin auch gleich kochen.

Den Kürbis schälen, in größere Stücke schneiden und im Dampfgarer ca. 4-5 Minuten garen. Für die Sauce, die Kartoffeln und Schalotten schälen und gemeinsam mit dem Lauch kleinwürfelig schneiden. Gemüse in Butter anschwitzen, mit Wein ablöschen. Gemüsefond zugießen, weich kochen, evtl. noch einreduzieren lassen. Zum Schluss das Obers zugeben, mixen, passieren, mit Salz abschmecken.

Kürbis, Schwarzwurzeln und Pastinaken in einer Mischung aus Butter und Gemüsefond glasieren, mit Salz würzen.

Die Rote Rübe in einem hitzefesten Gefäß im Rohr in etwas Flüssigkeit separat erhitzen, zum Schluss in der Butter-Fond-Mischung glasieren.

Die Kartoffeln in einen Topf setzen, kalte Butterwürfel begeben, mit einer Gabel stampfen und dabei erwärmen.

Die Schalotten schälen und kleinwürfelig schneiden, in Butter anschwitzen. Blattspinat zugeben, kurz durchschwenken, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.
Die Sauce erhitzen, Trüffelpaste zugeben.

Den Trüffel fein hobeln, leicht im eigenen Fond mit etwas Butter temperieren.

Gemüse und Sauce auf Tellern anrichten, mit dem Kerbel und den violetten Chips dekorieren, mit den Trüffelscheiben und dem Fleur de Sel finalisieren.