Aufgetischt

Kraut & Ruabn

Zutaten:

1 Stk. Krautkopf
2 Stk. Chioggiarübe
Steckrübenblätter
20 ml Verjus
10 ml Aceto Pecoraro
Bergkernsalz
30 ml Weisswein
Biokümmel ganz
20 ml Kümmelöl
1 Stk. Zwiebel
Rapsöl
60 ml Gemüsefond
10 ml Quittenessig
Mühle mit Pfeffer
Kronprinz Rudolf Apfelessig
50 g Emmerflocken
Mehl, Ei, Brösel für die Panade

Den Krautkopf vierteln, den Strunk herausschneiden und zusammen mit ganzem Kümmel, Kümmelöl und Bergkernsalz vacuumieren und 6 Stunden bei 88 C° im Wasserbad garen. Zwei der vier Krautviertel in feine Streifen schneiden, einsalzen und ca. 120 min ziehen lassen. Einen halben Zwiebel feinwürfelig schneiden, in Rapsöl in einem geräumigen Topf anschwitzen. Das geschnittene Kraut hinzufügen und 2 -3 min. mitschwenken, mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsefond aufgiessen und weich kochen. Mit Kümmel, Pfeffer und Quitten-Essig abschmecken und im Mixbecher fein pürieren.

Eine der beiden Chioggia-Rüben schälen und in Keile schneiden. Die weitere Chioggia-Rübe in kleine Würfel schneiden und mit Bergkernsalz, Rapsöl und Kronprinz-Rudolf-Apfelessig zu einer Vinaigrette weiterverarbeiten. Die Keile in einer Pfanne mit Rapsöl kurz anschwitzen mit Bergkernsalz und Pfeffer würzen. Den Krautstrunk in Mehl, Ei, Brösel und Emmerkornflocken panieren und in heißem Fett schwimmend knusprig herausbacken, gut abtropfen lassen.

Die Stängel der Steckrübenblätter in ganz feine Scheiben schneiden und mit Bio-Verjus marinieren. Die Blätter der Steckrübe mit etwas 6 jähr. Aceto Balsamico von Herwig Pecoraro marinieren und zusammen mit der Krautcreme, den glacierten Chioggia-Rübenvierteln, der Chioggia-Rübenvinaigrette und den Stängeln der Steckrübenblätter anrichten.

Tipp: Mit diesem Gericht ist es möglich, das Gemüse komplett zu verarbeiten.