

**Frisch gekocht**  
**Dienstag , 23. Februar 2016**



**Rezept von Richard Rauch**

### **Konfierte Kerbelknolle mit Zwiebel-Speck-Gemüse und Pilzschaum**

**1 Stunde 10 Minuten/aufwendig**



---

#### **Zutaten für 4 Personen**

500 g Kerbelknollen, 400 g Schweineschmalz, Thymian, Lorbeerblätter, Salz, schwarze Pfefferkörner, Koriandersamen.

Für das Zwiebel-Speck-Gemüse:

200 g weiße Zwiebeln, 100 g geräucherter Bauchspeck, Salz, Pfeffer, 1 EL frisch gerebelter Thymian.

Für den Pilzschaum:

1 Zwiebel (fein geschnitten), 1 Knoblauch (fein geschnitten), 350 g Pilze (gemischt), 200 ml Rindsuppe, 100 ml Obers, Salz, Pfeffer, Sojalecithin.

Außerdem: Kerbel.

#### **Zubereitung**

Die Kerbelknollen mit einem kleinen Messer schälen und in Form bringen. Das Schmalz in einem Topf auf ca. 80-90 °C erhitzen, Thymian, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und Koriander dazugeben. Die Kerbelknollen etwa 1/2 Stunde im Gewürzschmalz konfieren.

Für das Zwiebel-Speck-Gemüse 2-3 EL Gewürzschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel in feine Streifen schneiden und im Schmalz anschwitzen. Den in Würfel geschnittenen Speck zugeben und in etwa 10 Minuten hellbraun rösten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Für den Pilzschaum 2 EL Gewürzschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Die grob geschnittenen Pilze dazugeben und durchschwenken. Mit Rindsuppe aufgießen und die Flüssigkeit um ein Drittel reduzieren, danach mit Obers aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sojalecithin einstreuen und mit einem Stabmixer pürieren. Durch ein Sieb passieren, vor dem Anrichten mit dem Mixer nochmals aufschäumen.

Konfierte Kerbelknolle mit Zwiebel-Speck-Gemüse, Pilzschaum und frischem Kerbel auf Tellern anrichten.