

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Ofenzwiebel, Parmesan & Bergheu

1 Stunde 30 Minuten (ohne Stehzeit)/für Ehrgeizige



Zutaten für 4 Personen

Für den Erdäpfel-Parmesan-Schaum: 300 g passierte Erdäpfel (mehlige Sorte), 140 g geriebener Parmesan, 75 ml Rindssuppe, 160 ml Obers, Salz, Muskatnuss.

Für den Heu-Salzteig: 500 g Salz, 500 g glattes Mehl, 125 ml lauwarmes Wasser, 4 Eier, 7 g Heu.

Für die Ofenzwiebeln: 4 Zwiebeln (geschält), 12 dünne Scheiben Bauchspeck.

Für das Thymian-Öl: 40 g frisch gezupfter (gerebelter) Thymian, 200 ml Sonnenblumenöl.

Für den Zwiebel-Jus: 250 ml Rindssuppe, 250 ml Kalbsjus, 1 mittelgroße Zwiebel.

Für das Heu-Malto: 30 g Maltodextrin, 130 ml Heu-Öl*, 2 TL knusprig gebratene Speckwürfel (2 x 2 mm), 3 TL gemixtes und gesiebttes Bergheu.

Zubereitung

Für den Erdäpfel-Parmesan-Schaum Obers und Suppe aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Erdäpfel zugeben und glatt rühren. Den Parmesan einmengen und durch ein Sieb in eine Siphonflasche füllen und zwei Kapseln laden.

Für den Heu-Salzteig alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten.

Für die Ofenzwiebeln die Zwiebel mit dem Bauchspeck komplett umwickeln, in den Heusalzteig einpacken und im Rohr bei 180 °C 1 Stunde backen.

Für das Thymian-Öl lauwarmes Öl (70 °C) und Thymian mit einem Mixstab auf höchster Stufe 5 Minuten mixen. Anschließend in eine auf Eis stehende Metallschüssel passieren.

Für den Thymian-Jus die Zwiebel in Scheiben schneiden, in einer Pfanne bräunen. Mit Rindssuppe und Kalbsjus aufgießen und auf die Hälfte einkochen.

Für das Heu-Malto Maltodextrin in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vorsichtig verrühren.

Die Ofenzwiebeln etwas überkühlen lassen, aufklopfen und den Teig und die äußere Zwiebelschicht entfernen. Das Zwiebelherz auf Tellern setzen, mit Heu-Malto bestreuen, den Parmesanschaum dazu geben. Den Zwiebel-Jus zugießen und mit Thymian-Öl beträufeln.

*Heu-Öl:

500 ml Pflanzenöl auf 70 °C erwärmen, mit ca. 3 Handvoll Heu 2 Stunden ziehen lassen, danach abseihen.