



Blaukraut-Praline

Rotkohlkugel

2 Köpfe Rotkohl
0.5 l Apfelsaft
Zucker
Salz und Pfeffer
Weisser Balsamico

Senfmousse

120 g Gemüsebouillon
30 g Apfelsaft
1 Blatt Gelatine
1 EL Senf
7.5 g Crème fraîche
7.5 g Doppelrahm
Weisser Balsamico
Salz

Rotkohlsalat

2 grosse Rotkohlblätter
1 TL Schalotten
1 TL Senfkörner
250 ml Apfelsaft
Salz

Chinakohl-Chip

50 g Rotkohlsaft
50 g Rote Beete Saft
4 Chinakohl-Blätter
Salz und Pfeffer
20 g Staubzucker

Senf-Mayonnaise

30 g Eigelb
150 g Erdnussöl
Salz
1 Tropfen Weisser Balsamico
1 Msp Pommerysenf
1 Msp Dijonsenf

Zubereitung

1. Den Rotkohl mit der Aufschnittmaschine fein schneiden und mit den Zutaten bis weissem Balsamico marinieren. Einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Danach den Rotkohl entsaften und passieren.
2. Die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Einen Teil des Rotkohlsafts erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Den restlichen Rotkohlsaft sowie Joghurt, Salz, Zucker, weisser Balsamico hinzufügen und gut vermischen. Eine halbe Plastikkugel füllen und mit der zweiten Hälfte verschliessen. Mit viel Bewegung die Kugeln in Stickstoff frieren, damit der Mantel der Kugel ausgefüllt wird.
3. Für das Senfmousse die Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Die Gemüsebouillon erhitzen und die Gelatine darin verrühren. Mit dem Rest der Zutaten mischen und in eine iSi-Flasche füllen. Die gefrorenen Rotkohlkugeln mit Senfmousse füllen.
4. Für den Rotkohlsalat die Schalotten sowie die Rotkohlblätter in feine Brunoise schneiden. Den Rotkohlsaft (50 g) aufkochen, mit Salz und Essig abschmecken. Abkühlen lassen. Die Senfkörner im Apfelsaft kochen bis sie weich sind, abseihen und die Brunoise mit den Senfkörnern und etwas Rotkohlsaft abschmecken.
5. Für die Chinakohlchips den Rotkohl- und Rote-Bete-Saft mit Salz, Pfeffer und Staubzucker verfeinern und aufkochen. Die Chinakohl-Blätter mit einem Nudelholz ausrollen, so dass die Struktur bricht. Danach im Rotkohl-Rote Beete Saft kurz marinieren und für 24 Stunden im Dörrautomat trocknen (oder bei 60 °C Heissluft im Ofen).
6. Das Eigelb mit etwas Salz und einem Tropfen Essig in eine Schüssel geben und nach und nach mit Erdnussöl emulgieren bis eine sämige Mayonnaise entsteht. Mit Senf abschmecken.
7. Zum Anrichten einen Teelöffel Rotkohlsalat in die Mitte einer kleinen, tiefen Schale geben. Rundherum den Rotkohlsaft geben und die gefüllte Rotkohlkugel auf den Salat setzen. Einen Mayonnaise-Punkt auf die Rotkohlkugel spritzen, den Chinakohl-Chip darauf platzieren und servieren.