

Winterreise im Dunkeln



Rouget, Endivie, Chicorée, Périgord- Trüffel

Rouget

4 Rougetfilets
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
½ Schalotte in Scheiben

Den Rouget mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl beträufeln und mit Schalotten belegen. 8 Minuten im Ofen bei 80 Grad glasig garen.

Endivie [gepresst]

2 Stk. Endiviensalat
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
Bouillon

Die Endivien halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In etwas Olivenöl scharf anbraten und mit Bouillon ablöschen. Zugedeckt bei ca. 160 Grad 20 Minuten im Ofen schmoren. Endivien aus dem Fond nehmen und zwischen 2 Bleche pressen, beschweren und kühl stellen. Aus dem Block Streifen schneiden und alle 4 Seiten anbraten.

Roter Chicorée

10 Blätter roter Chicorée
Puderzucker
Salz, Pfeffer
1 EL weißer Balsamico
1 EL geklärte Butter

Die Blätter in einer sehr heißen Pfanne mit etwas geklärter Butter anbraten. Mit Puderzucker bestäuben, würzen, mit Balsamico ablöschen und kurz durchschwenken.

Trüffelvinaigrette

1 Schalotte in Würfel
geschnitten
1 Thymianzweig
¼ Sellerieknolle, geschält
und gewürfelt
100 ml Portwein
100 ml Madeira
100 ml Sherry
100 ml Trüffelsaft
200 ml Kalbsschwanzessenz
etwas Maizena
1 TL Dijonsenf
50 ml Maiskeimöl
Salz und Pfeffer
1 Trüffel gewürfelt

Schalotte, Thymian und Sellerie andünsten. Etwas Maizena anrühren. Mit allen 4 Zutaten ablöschen und einkochen lassen. Mit Essenz auffüllen und den Sud mit etwas Maizena abbinden und abpassieren. Senf untermischen. Maiskeimöl langsam zur obigen Masse einmischen. Öl und Trüffel untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eingelegte Trüffelscheiben

Frischen Trüffel in Scheiben schneiden und in etwas Essenz erwärmen.

Frischer Trüffel

Frischen Trüffel mit der Microplane-Raffel raffeln.

Selleriepüree

1 Knollensellerie
1 EL Rahm
20g Butter
Salz und Pfeffer

Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser ganz weich köcheln und kurz ausdämpfen lassen. Danach in der Moulinette mit Butter und dem Rahm fein pürieren. In ein Topf geben, abschmecken und für das Anrichten bereithalten.