



## Grünkernbratlinge und Portweinschalotten

Die Grünkernbratlinge treten durch ihren nussigen Geschmack und die fluffige Konsistenz ungewohnt elegant in Erscheinung. Die Balsamico-Schalotten unterstützen durch herb-süße Kernigkeit. Rahmkohlrabi und Sellerie-Kartoffelpüree schenken Cremigkeit. Die Trüffelbutter treibt die Gaumenfreude auf die Spitze.

### Die Grünkern-Bratlinge

**G**rünkern in Gemüsebrühe mit zwei frischen Lorbeerblättern kurz aufkochen und garziehen, dann abkühlen lassen. Käse, Tomatenmark, gedünstete Zwiebeln und Eier untermengen. Das Brot in der Butter langsam gemütlich golden rösten. Brotwürfel mit Pinienkernen leicht unter die Grünkernmasse heben. Kräuter fein schneiden, sofort hinzufügen. Mit Knoblauch, Ingwer, Paprika, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Dabei nicht zu fest kneten, damit die Bratlinge nicht klebrig werden.

In Olivenöl und Butter kleine Küchlein, langsam ausbacken, bis sie goldbraun und knusprig geworden sind.

Tipp: Ein kleines Probeküchlein ausbraten und prüfen, ob der Geschmack passt.



### Die Balsamico-Schalotten

Die Schalotten schälen und der Länge nach halbieren. Dann nochmals so halbieren, dass sie am Strunk zusammenhalten. Sie sollen beim Braten nicht auseinanderfallen. Schalotten in einer Mischung aus Olivenöl und Butter langsam mit aufgesetztem Deckel bräunen, dabei leicht salzen. Sie dürfen kräftig goldbraun, jedoch keineswegs zu dunkel werden, denn sonst besteht die Gefahr, dass sie bitter schmecken. Den Vorgang im Auge behalten. Schalotten entnehmen, beiseitestellen.

Den Pfannenansatz mit Tomatenmark und Zucker leicht karamellisieren. Mit Brühe ablöschen, ohne Deckel um ein Drittel Einreduzieren. Portwein angießen, nochmals um ein Drittel reduzieren. Mit Misopaste, Sojasauce, Ponzusauce, möglicherweise noch etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schalotten einlegen und warmhalten.

Vor dem Servieren die Schalotten nochmals kurz entnehmen und die Sauce mit der kalten Butter montieren. Wenn sie schön glänzt, Schalotten wieder einlegen und servieren.

### Der Rahmkohlrabi

Den Kohlrabi schälen, das harte Ende abschneiden. Kohlrabi in feine Würfel (ca. 1 cm) schneiden. In Salzwasser blanchieren, bis er al dente ist. Abgießen, abtropfen lassen. Für die Béchamel das Mehl in der Butter anschwitzen und ganz leicht Farbe nehmen lassen, bis es zu duften beginnt. Topf beiseiteziehen, Brühe unterrühren, mit dem Schneebesen rasch verrühren, so dass keine Klümpchen entstehen. Aufkochen, Milch und Lorbeerblatt hinzufügen. Ca. 15 Minuten köcheln, bis die Sauce andickt und der Mehlgeschmack verloren geht. Immer wieder umrühren, denn die Sauce setzt leicht an. Sauce mit Salz, Pfeffer und

Muskat sowie Zitronensaft und Zitronenabrieb würzen. Kohlrabi hinzufügen und zum Durchwärmen auf kleiner Flamme ziehen lassen. Nicht mehr kochen! Vor dem Servieren die feinhackten Kräuter (Petersilie und etwas Liebstöckel) unterheben.

### Das Sellerie-Kartoffel-Püree

Für das Sellerie-Kartoffel-Püree Sellerie und Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garen, bis sie weich sind. Abgießen. Mit Senf, Sahne und Saurrahm pürieren. Dabei die Sahne vorsichtig dosieren, damit das Püree nicht zu flüssig wird. Mit Salz und Muskat würzen. Bis zum Servieren warmhalten, dann in Servierringe füllen und mit den Butterflöckchen bestücken. Mit den Ringen auf den Tellern platzieren, Ringe abziehen, sofort servieren.

## Zutaten

Für 4 bis 6 Portionen

### Die Grünkern-Bratlinge

Menge	Zutat
100 g	Grünkern (grob geschrotet)
25 g	Grünkern (fein geschrotet)
300 ml	Gemüsebrühe
2 Blatt	frischer Lorbeer
45 g	mittelalter Gouda (gerieben)
25 g	Tomatenmark
30 g	Zwiebeln (fein geschnitten, gedünstet)
1 EL	Butter
1	Ei
1	Eigelb
25 g	sehr fein gewürfeltes Weißbrot
2 bis 3 EL	Butter (für das Weißbrot)
3 bis 4 EL	Pinienkerne (geröstet)
1 gute Hand voll	Kräuter der Wahl (Petersilie, Schnittlauch, Koriander, etwas Rosmarin)
1 Zehe	junger Knoblauch (fein gerieben)
1 Daumen großes Stück	Ingwer (fein gerieben)
1 Prise	Paprika edelsüß
	Salz, Pfeffer, Muskat
2 EL	Olivenöl
2 EL	Butter

## Die Balsamico-Schalotten

Menge	Zutat
2 Hand voll	mittelgroße Schalotten
1 EL	Butter
2 EL	Olivenöl
1 EL	Tomatenmark
1 gute Prise	Zucker
200 ml	Geflügelfond (ersatzweise: Gemüsefond)
Ein kräftiger Schuss	Portwein
3 bis 4 Zweiglein	Thymian
2 TL	dunkle Misopaste
Einige Spritzer	Sojasauce
2 EL	Ponzusauce
1 TL	Speisestärke (in Wasser angerührt)
2 EL	kalte Butter (in kleinen Würfelchen)

## Der Rahmkohlrabi

Menge	Zutat
2 kleine	Kohlrabi
1 EL	Mehl
2 EL	Butter
150 bis 200 ml	Geflügelbrühe (ersatzweise Gemüsebrühe)
150 bis 200 ml	Milch
1	frisches Lorbeerblatt
1	Bio-Zitrone
1 EL	Crème fraîche
4 Stiele	Blattpetersilie
Einige Blättchen	Liebstockel
	Salz, Pfeffer, Muskat

## Das Sellerie-Kartoffel-Püree

Menge	Zutat
½ kleine	Sellerieknolle
2 mittelgroße	Kartoffeln (mehlig kochend)
100 ml	Sahne
2 EL	Sauerrahm
1 TL	Dijon-Senf
Einige Flocken	Trüffelbutter (gekühlt)
	Salz, Pfeffer, Muskat