



Sellerie, Shiitake-Jus, Artischocke, Haselnuss, Heidelbeere

Sellerie gart langsam in intensivem Shiitake-Jus. Beide bringen Geschmackstiefe in unterschiedlichen Nuancierungen mit und sind im Verbund mit dem aromatischen Tiefgang der Artischocke unschlagbar. Die fein-herbe Mittelmeer-Distel ist das perfekte Bindeglied zwischen der Knolle und dem Pilz. Süßsauer eingelegte Heidelbeere liefert belebende Spitzigkeit. Cremige Mayonnaise aus gerösteter Haselnuss ist der Brückenschlag zu unfassbarem Umami-Glück!

Sellerie und Pilz-Jus, Kichererbsen und marinierter Staudensellerie

Den Sellerie unter fließendem Wasser abbürsten. Aus der Mitte 4 ca. 1,2 cm dicke Scheiben schneiden. Das geht am Besten mit einer Aufschnittmaschine. Mit Hilfe eines Anrichte-Ringes saubere Kreise der gewünschten Größe aus den Scheiben herauslösen. Dazu den Ring so weit wie möglich eindrücken, dann mit einem scharfen Messer den vorgezeichneten Rand mitsamt der Schale ausschneiden. Die Abschnitte anderweitig verwenden.

Für den Pilzjus Shiitake und Champignons in Segmente schneiden. Die getrockneten Pilze grob zerteilen, das Einweichwasser durch ein feines Sieb geben, aufbewahren. Pilze, vorbereitete Suppengemüse, Zwiebel und Knoblauch in etwas Olivenöl anschwitzen, bis sie leicht Farbe nehmen.



Eine Prise Zucker und das Tomatenmark auf dem Topfboden karamellisieren. Mit Portwein und Wein ablöschen. Bei mittlerer Hitze und offenem Topfdeckel einreduzieren, bis nur noch ein leichter Film auf dem Boden übrig ist. Dann mit dem Geflügelfond und dem Einweichwasser der Pilze ablöschen, Gewürzsäckchen einlegen. Langsam um ein Drittel einreduzieren. Den Fond mit Sojasauce und Teriyaki-Sauce vorsichtig abschmecken. Er darf nicht zu kräftig sein, da er später weiter einreduziert wird.

Nun die Selleriescheiben einlegen. Leise köcheln, bis sie kurz über al dente sind. Für die gelungene Rezeptur ist es wichtig, dass die Scheiben eine gerade noch feste Konsistenz haben, also nicht zu hart und nicht zu weich sind. So kommt das Sellerie-Aroma am besten zur Geltung. Bitte selber probieren, gegebenenfalls noch etwas weiter garen! Sellerie entnehmen.

Fond um ein weiteres Drittel reduzieren. Beiseiteziehen. Durchpassieren. Nochmals erwärmen. Abschmecken! Gegebenenfalls mit einigen

Spritzern der Soja-Sauce und Teriyaki-Sauce mehr Kraft geben, sowie nach Geschmack mit einem Hauch Aceto-Balsamico parfümieren. Beiseiteziehen. Kalte Butter in kleinen Portionen nach und nach unterschlagen (montieren) bis eine sämige, glänzende Emulsion entstanden ist. Warm halten, doch nicht mehr kochen, sonst trennt sich das Fett, und der Jus gerinnt.

Die Artischocken

Die Artischocken putzen und die Böden herauslösen, so mit dem Messer abtrennen, dass die unteren weichen Teile der Blattansätze noch mitgenommen werden. In einem flachen Topf Wasser, Essig und Weißwein aufkochen. Salzen. 3 der Böden für das Gemüse sofort in das kochende Wasser einlegen, den verbleibenden Boden für Chips sofort mit Zitronensaft einreiben, in Klarsichtfolie gewickelt beiseitelegen. Artischockenböden im Sud auf mittlerer Stufe leise garen, bis sie al dente sind. Nicht weiter garen, denn sie werden zum Finalisieren in Nussbutter geschwenkt. Nach 15 Minuten mit der Garprobe beginnen, Artischocken haben je nach Frische eine unterschiedliche Garzeit! Auf einem Sieb auskühlen lassen. In Segmente, beispielsweise Achtel, schneiden. Vor dem Anrichten in Nussbutter golden bräunen.

Für die Chips in einem Topf mit möglichst kleinem Durchmesser und ausreichend hohem Rand wegen der Spritzgefahr, ausreichend Frittieröl auf ca. 160 bis 170 °C erhitzen. Dafür am besten ein Bratenthermometer benutzen. Den vorbereiteten Boden auf der Mandoline ca. 1 mm dünn hobeln. Die Scheiben auf Küchenkrepp gut trocken tupfen, dann hauchdünn mit Speisestärke bepudern. Nacheinander frittieren, bis sie goldbraun sind. Nicht zu viel Bräune zulassen, sonst werden die Chips bitter. Auf Küchenkrepp das restliche Öl ab-

tropfen lassen. Chips sofort mit Fleur de Sel und Piment d'Espelette bestreuen. Erst beim Erkalten werden die Chips knusprig! Vor dem Servieren einige Chips auf den Tellerrand drapieren, restliche separat dazu reichen.

Die Haselnuss-Mayonnaise

Die Haselnüsse mittelfein hacken, golden anrösten, bis sie zu duften beginnen. Öl in einem Töpfchen auf ca. 80 °C erhitzen. Herdplatte auf kleinste Stufe stellen. Nüsse einlegen, 60 Minuten ziehen lassen. Öl durch ein feines Sieb geben. Nüsse separat aufbewahren.

Für die Mayonnaise Ei, Senf, Zitronensaft und Salz auf den Boden eines Rührbechers geben. Zauberstab auf den Boden des Bechers stellen. 150 ml vom Haselnuss-Öl aufgießen. Mixer einschalten, kurz warten, bis das Ei sich mit dem Senf und dem Zitronensaft vermischt hat, dann den Stab langsam durch das Öl nach oben ziehen. Man sieht, wie die Masse zu einer Crème emulgiert. Eventuell noch etwas Öl nachgießen, durch die Ölmenge wird die Dicke der Mayonnaise gesteuert. Mit einer Prise Piment d'Espelette und etwas Zitronenabrieb würzen. Wer möchte, hebt einen Teil der gerösteten, gehackten Nüsse unter, das ist jedoch optional!

Tipp: Ein Löffel Joghurt unterheben, das macht die Mayo leichter!

Die gepickelten Heidelbeeren

Heidelbeeren verlesen und abspülen. Aus den beiden Essigsorten, Wasser, Zucker, Salz und den Aromaten einen Sud kochen. Beiseiteziehen. Heidelbeeren einlegen. Im Sud abkühlen und 24 Stunden stehen lassen. Gewürzsäckchen entfernen. Nach zwei oder drei Tagen sind die Beeren

optimal durchgezogen.

Tipp: Hat man keine Zeit fürs Pickeln, verwendet man süß eingelegte Blaubeeren im Glas. Einen Teil vom Sud abgießen und mit einem guten Schuss dunklen Balsamico ersetzen. Noch etwas Thymian und eine Prise Salz hinzufügen. So entsteht ein leckeres „Quick-Pickles“.

Das Topping

Kichererbsen auf einem Sieb abspülen, abtropfen, in einem kleinen Topf mit Pilz-Jus bedecken, erhitzen. Beiseiteziehen und erkalten lassen.

Shimeji-Pilze in ein Sieb legen und über kochendem Wasser 3 bis 4 Minuten dämpfen, damit sie verzehrbar werden und dabei weiß bleiben. Durch das Dämpfen bekommen sie einen schönen Glanz.

Den Staudensellerie bei Bedarf entfädeln, in sehr feine Scheiben schneiden. In ein paar Spritzern Öl

und mildem, hellem Essig 30 Minuten marinieren. Vor dem Servieren leicht salzen.

Anrichten

Zum Anrichten jeweils eine Scheibe Sellerie in einen tiefen Teller legen. Einen Serverring mit etwas kleinerem Durchmesser darauf setzen und mit Hilfe einer Pinzette die Artischocken-achtel, Pilze, Kichererbsen und den Sellerie hineinfüllen. Um den Sellerie herum etwas von dem Shiitake-Jus geben, restlichen Jus separat dazu servieren. Den Ring vorsichtig abziehen. Weitere Artischocken-Segmente, Kichererbsen, Pilze und großzügig von den gehackten Haselnüssen dekorativ im Jus um die SELLERIESCHEIBE herum einsetzen. Das Topping mit der Haselnuss-Mayonnaise und einigen Heidelbeeren ausgarnieren. Restliche Heidelbeeren mit dem Sud dazu reichen, damit sie nach Gusto dosiert werden können!

Zutaten

Für 2 Portionen

Sellerie und Pilz-Jus, Kichererbsen und mariniertes Staudensellerie

Menge	Zutat
1 mittelgroßer	Knollensellerie
1 Hand voll	Shiitake-Pilze
1 Hand voll	Steinchampignons
Einige	getrocknete Steinpilze (eingeweicht)
Einige	getrocknete Tomaten (eingeweicht)
2 Hand voll	Suppengrün (mittelfein gewürfelt)
1 mittelgroße	Zwiebel (mittelfein gewürfelt)
2	junge Knoblauchzehen (angedrückt)
Gewürzsäckchen	6 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, 2 Kardamom-Kapseln, 1 Sternanis, 2 Lorbeerblätter
2 bis 3 EL	Rapsöl
1 EL	Tomatenmark
60 bis 80 ml	roter Portwein
150 ml	trockener Rotwein
200 ml	Geflügelfond (ersatzweise Gemüsefond)
ca. 100 ml	Einweichwasser der Pilze
2 bis 3 EL	Sojasauce
2 bis 3 EL	Teriyaki-Sauce
50 g	kalte Butter
	Zucker, Salz

Zutaten

Die Artischocken

Menge	Zutat
4 mittelgroße	Artischocken
1	Bio-Zitrone
½ Tasse	Weißweinessig
½ Tasse	Weißwein
1 bis 2 Tassen	Wasser
	Salz
	Artischocken-Chips
1 EL	Speisestärke
250 ml	Erdnussöl (zum Frittieren)
	Fleur de Sel, Piment d'Espelette

Die Haselnuss-Mayonnaise

Menge	Zutat
100 g	hochwertige Haselnüsse (z. B. „Piemonteser“ oder „Giresun“)
200 ml	Sonnenblumenöl (oder mildes Rapsöl)
1	frisches Bio-Ei
2 TL	Dijon-Senf
1	Bio-Zitrone
	Salz, Piment d'Espelette

Zutaten

Die gepickelten Heidelbeeren

Menge	Zutat
250 g	Heidelbeeren
40 ml	Sherry-Essig
20 ml	Aceto-Balsamico (gute Qualität)
60 ml	Wasser
2 bis 3 EL	brauner Zucker
1 kräftige Prise	Salz
Gewürz-Säckchen	2 Sternanis, 8 Pimentbeeren, 2 Kardamomkapseln, 3 Stiele Zitronen-Thymian

Das Topping

Menge	Zutat
1 Hand voll	weiße Shimeji-Pilze (Buchenpilze, Asia-Laden)
2 bis 3 feine Stangen	Staudensellerie (aus dem Inneren)
½ Tasse	Kichererbsen (Glas)