

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. Dezember 2022** ▪
"Gruß aus der Küche" mit Nelson Müller



Kristin Stavermann

„Gefüllte Pappardelle“ mit Sellerie-Espuma, Senfkaviar, Krokant und weißer Schokolade

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudel-Teig:
 1 Ei, Größe M
 50 g Weizenmehl, Type 00
 50 g feines Hartweizenmehl
 1 TL Olivenöl
 1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem elastischen Nudelteig verarbeiten und kurz ruhen lassen. Mit der Nudelmaschine dünne Bahnen ausrollen und mit dem Pasta Rädchen gleichgroße Rechtecke zuschneiden.

Für die Füllung:
 250 g Ziegenfrischkäse
 20 g weiße Schokolade

Ziegenfrischkäse glattrühren, die weiße Schokolade hacken. Beides vermengen und in einen Spritzbeutel füllen.

Für die Pappardelle:

An einer Längsseite der Nudel etwas Füllung aufspritzen, die umliegende Teigfläche mit etwas Wasser anfeuchten, die Seite umklappen und an den Rändern festdrücken. Die überstehenden Enden abschneiden, sodass gefüllte Pappardelle entstehen. Die Enden anfeuchten und zusammenführen.

Für den Espuma:
 200 g Knollensellerie
 265 ml Mandelmilch
 50 ml Mandelmilch
 15 ml franz. Wermut
 50 ml Sahne
 15 g Parmesan
 20 g weiße Schokolade
 15 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Sellerie schälen und klein schneiden. Sellerie in der Butter anschwitzen, mit Wermut ablöschen und die 265 ml Mandelmilch zugeben. Salzen und weichkochen.

Gemüse mit den restlichen Zutaten fein mixen, nochmals mit Salz abschmecken und durch ein feines Sieb in eine Siphon-Flasche füllen. Mit zwei Patronen beladen und im Wasserbad warmstellen.

Für die Reduktion:
 ½ frische Knolle Rote Bete
 75 ml Rote-Bete-Saft
 12,5 ml dunkler Balsamico
 12,5 ml Rotwein
 1-2 TL Sojasauce
 1 EL kalte Butter
 2 Kardamomkapseln
 ½ TL gemahlener Anis
 1 TL Sumachgewürz
 Evtl. Salz

Alle Zutaten, bis auf die Rote Bete und Butter, in einem Topf auf ein Drittel einreduzieren lassen und durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Rote Bete in kleine Würfel schneiden und in dem Sud kurz aufkochen. Anschließend die kalte Butter in Flöckchen einrühren und ggf. salzen. Am Ende die Rote-Bete-Würfel anrichten.

Für das Krokant: Butter, Ahornsirup und Zucker aufkochen. Mit den restlichen Zutaten vermengen und im Ofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 6-8 Minuten backen.

- 12,5 g Butter
- 10 g Ahornsirup
- 25 g Mandelblättchen
- 12,5 g Kürbiskerne
- 12,5 g Buchweizen
- 1 TL heller Sesam
- 1 TL gemahlene Anis
- 5 g Rohrzucker
- Salz, aus der Mühle

Für den Senf-Kaviar: Alle Zutaten aufkochen und so lange köcheln lassen, bis die Senfsamen die Flüssigkeit aufgenommen haben und die Konsistenz jene eines ‚echten Kaviars‘ gleicht.

- 75 g gelbe Senfkörner
- 45 ml klarer Apfelsaft
- 45 ml Weißweinessig
- ½ Zitrone, Saft
- 40 ml Wasser
- 10 g Zucker
- 2,5 g Salz

Für die Garnitur: In einem großen Topf den Rote-Bete-Saft aufkochen und salzen. Die gefüllten Pappardelle 1-2 Minuten darin kochen lassen. Die weiße Schokolade hobeln.

- 1 L Rote-Bete-Saft
- ½ Tafel weiße Schokolade
- Salz, aus der Mühle

Auf einem tiefen Teller die Selleriecreme aufdressieren, etwas gehobelte weiße Schokolade drüber geben und etwas Reduktion hineinträufeln. Einige Rote Bete Würfel und Pappardelle anrichten und mit Senfkaviar und dem Krokant ausgarnieren und servieren.