

Knollensellerie, Dörrzwetschgen und weisse Schokolade

Rezept von Maurus Huber, MAJO im Rathaus für Kultur
(Lichtensteig)

Zutaten

1 Knollensellerie (mittelgross; ca. 500 g)
300 g Meersalz grob
250 g Quitten
425 ml Apfelsaft
225 ml Weisswein
1 Lorbeerblatt
4 schwarze Pfefferkörner
1 Zitrone
100 g weisse Schokolade
3 Wacholderbeeren
15 ml Apfelessig
200 ml Hafermilch
100g Walnüsse
140 g Kristallzucker
200 g Dörrzwetschgen 
10 g Birnenbrotgewürz (Koriander, Zimt, Nelken, Sternanis, Muskatnuss)
35 g Rohrzucker
Olivenöl
wenige Blätter Feldsalat für die Garnitur
Fleur de Sel
Salz





Slow Food®
Presidio

Zubereitung Knollensellerie

1 Knollensellerie

300 g Meersalz grob

Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform mit grobem Meersalz füllen. Knollensellerie gründlich waschen und auf das Salz absetzen. Für 1.5 Stunden backen, bis die Knolle gar ist. Kurz auskühlen lassen, danach schälen und in kleine Stücke zupfen beiseitestellen.

Dörrzwetschgencrème

10 g Birnenbrotgewürz (Koriander, Zimt, Nelken, Sternanis, Muskatnuss)

35 g Rohrzucker

300 ml Apfelsaft

150 ml Weisswein

200 g Dörrzwetschgen

Für die Crème alle Zutaten ausser den Dörrzwetschgen aufkochen. Die Dörrzwetschgen dazugeben und weichkochen. Die Dörrzwetschgen aus der Flüssigkeit heben und im Zerkleinerer hacken. Je nach Konsistenz etwas von der Flüssigkeit dazugeben und durch ein Sieb streichen.

Geschmorte Quitten

250 g Quitten

125 ml Apfelsaft

75 ml Weisswein

50 ml Wasser

40 g Zucker

1 Lorbeerblatt





Slow Food® Presidio

- 4 schwarze Pfefferkörner
- 3 Wacholderbeeren
- ¼ Zitrone (Schale und Saft)

Die Zutaten vom Apfelsaft bis und mit Schale und Saft der Zitrone aufkochen. Die Quitten schälen, vierteln und entkernen. Dann die Quitten in den Sud geben und für 1.5 Stunden bei kleinster Hitze simmern lassen. Entweder für die Vorspeise in gleich grosse Stücke zupfen wie den Knollensellerie oder in mehrfacher Menge für den Vorrat in Gläser einmachen. Wenig Sud fürs Anrichten beiseitestellen.

Geröstete, weisse Schokoladensauce

- 100 g weisse Schokolade
- 200 ml Hafermilch
- 15 ml Apfelessig
- Salz

Backofen auf 160 °C vorheizen. Die weisse Schokolade in gleichmässige Stücke hacken und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gut verteilen. Im Ofen goldbraun rösten dann mit der Hafermilch mixen und mit Apfelessig und Salz abschmecken.

Karamellisierte Walnüsse

- 500 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Walnüsse

Wasser und Zutaten bis und mit Salz in einer Gusseisen- oder Chromstahlpfanne aufkochen. Die Walnüsse zugeben und Flüssigkeit unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze einkochen,



bis der Zucker trocken wird. Wei terrühren, bis der Zucker wieder leicht zu schmelzen beginnt und die Mandeln glänzend überzieht. Walnüsse sofort auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und auskühlen lassen.
Für den weiteren Gebrauch in gleichgrosse Stücke hacken.

Anrichten

Fleur de Sel

Apfelessig

Olivenöl

wenige Blätter Feldsalat

Den Knollensellerie und die geschmorten Quitten mit Apfelessig, einer Prise Fleur de Sel, Olivenöl und einem Esslöffel der Quittenflüssigkeit marinieren. In der Mitte des Tellers anrichten mit der Dörrzwetschgencreme, den karamellisierten Walnüssen und etwas Feldsalat blättern garnieren. Und die Sauce ganz am Schluss oder vor der Gäst*in anleeren.

Guten Appetit!

