

Rote-Bete-Knödel, Thymian-Äpfel, Steinpilze und Espuma

Für zwei Personen

Für die Knödel:

200 g altbackendes Weißbrot	100 g vorgekochte rote Bete	2 kleine rote Zwiebeln
1 Stange Meerrettich	1 Zitrone	2 Eier
150 ml Milch	1 EL Mehl	Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Thymian Äpfel:

2 säuerliche Äpfel	4 Zweige Thymian	1 EL brauner Zucker
Butter	Meersalz	

Für die Steinpilze:

1 Steinpilz (alternativ TK)	Butter	Salz, Pfeffer
-----------------------------	--------	---------------

Für den Espuma:

200 ml Milch	200 ml Kochsahne	1 mehlig kochende Kartoffel
100 g Doppelrahm-Frischkäse	50 g Apfelmus	100 g Sahnemeerrettich
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

8 Scheiben Pancetta

Für die Knödel: Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. In einem großen Topf 2 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Milch in einem Topf erwärmen. Weißbrot in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit der lauwarmen Milch übergießen. Etwa 10 Minuten ruhen lassen. Rote Bete schälen, und in kleine Stücke schneiden. Ca. 1/3 der roten Bete im Mixer mit etwas Wasser fein pürieren. Zwiebeln abziehen, in kleine Würfel schneiden, und in etwas Butter glasig andünsten. Meerrettich reiben. Rote Bete Stücke, pürierte rote Bete, angedünstete Zwiebeln, die beiden Eier, geriebenen Meerrettich, Zitronenabrieb und 1 EL Mehl zum eingeweichten Weißbrot geben, und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Knödelteig nochmals etwa 5 Minuten ziehen lassen. Mittelhohle Knödel formen und diese zunächst in Klarsichtfolie und anschließend in Alufolie einwickeln. Etwa 15 Minuten im Wasser garziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und etwas abtropfen lassen.

Für die Thymian Äpfel: Äpfel waschen, mit einem Apfelfentkerner das Gehäuse entfernen, und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Von den Thymianzweigen die Blättchen abzupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Apfelscheiben mit dem Zucker und Meersalz würzen und den Thymian darüber streuen und in der heißen Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten.

Für die Steinpilze: Steinpilz putzen, längs in ca. 1/2cm breite Streifen schneiden und kurz in Butter in einer Pfanne anbraten. Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Espuma: Milch in einem Topf erhitzen. Kartoffel schälen und durch die Kartoffelpresse drücken, kurz aufkochen lassen und beiseite stellen. Frischkäse, Apfelmus, Meerrettich, Salz und Pfeffer zugeben, gut verrühren und in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Durch ein feines Sieb passieren. Sahne hinzufügen und in die Espuma füllen. Eine Co2- Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Probe absprühen. Falls der Espuma nicht dick genug ist eine weitere Kapsel aufschrauben und erneut kräftig schütteln.

Für die Garnitur: Pancetta Scheiben für ca. 20 Minuten auf Backpapier im Backofen trocknen lassen bis sie knusprig sind.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 19. September 2018