

Rotkohl-Espuma, Orangen-Rotkohl, Jakobsmuscheln

Für zwei Personen

Für das Rotkohl-Espuma:

300 g Rotkohl	100 g mehligk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel
1 Zitrone, Abrieb	400 ml Sahne	1 EL Butter
100 ml Rote-Bete-Saft	1 TL Zucker	Salz

Für den Orangen-Rotkohl:

200 g Rotkohl	1 rote Zwiebel
1 rote Chilischote	1 Apfel
1 Orange, Frucht	100 g Zucker
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Für die Rotkohl-Vinaigrette:

100 g Rotkohl	1 Orange, Saft
1 EL Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ TL m.-scharfer Senf
$\frac{1}{2}$ TL Xanthan	Salz

Für die Haselnüsse:

100 g Haselnüsse	1 TL Olivenöl
1 EL Zucker	

Für die Jakobsmuscheln:

6 Jakobsmuscheln	1 Zitrone, Abrieb	50 g Mascarpone
Agavendicksaft	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Lila Kresse

Für das Rotkohl-Espuma: Die Kartoffeln schälen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Rotkohl und die geschälten Kartoffeln fein hacken und zusammen in Butter anrösten. Mit Rote-Bete-Saft und der Hälfte der Sahne ablöschen, 1 TL Zitronenschale hinzufügen und abgedeckt köcheln lassen, bis der Rotkohl weich ist. Mit Zucker und Salz abschmecken. Mit einem Pürierstab pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit dem Rest der Sahne auffüllen und ggf. nochmal nachwürzen. Die Masse in eine Siphon-Flasche füllen und zu Schaum verarbeiten.

Für den Orangen-Rotkohl: Zwiebel abziehen und in kleine Stücke schneiden. Apfel und Orange schälen, Kerngehäuse vom Apfel entfernen und Apfel und Orange in kleine Stücke schneiden. Rotkohl fein reiben. Chili fein hacken. Ingwer schälen und hacken. Alles in einen Topf geben, Zucker, Chili, Ingwer, Lorbeerblatt und Rotweinessig dazu geben, zum Kochen bringen und 15-20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rotkohl-Vinaigrette: Rotkohl mithilfe eines Entsafters entsaften. Den Saft mit Olivenöl, Weißweinessig, Honig, einem Spritzer Orangensaft, Senf, Salz und Xanthan vermischen und mit einem Stabmixer gut durchmischen.

Für die Haselnüsse:

Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Dann Olivenöl hinzugeben und mit Zucker langsam karamellisieren lassen. Mit etwas Salz abschmecken.

Für die Jakobsmuscheln: Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Von der Zitrone zwei Streifen Schale mit einem Sparschäler schälen und in die Pfanne geben. Die Jakobsmuscheln 1-2 Minuten pro Seite scharf anbraten und mit ein wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Mascarpone mit Zitronenabrieb, Salz und Agavendicksaft glattrühren und als Tupfen auf dem Teller platzieren.

Für die Garnitur: Gericht mit Kresse garnieren.

Pia Sorge am 28. Oktober 2025