

## Sous-vide gegarter Kaisergranat, Schwarzwurzel

Für zwei Personen

<b>Für die Kaisergranate:</b>	6 Kaisergranate, roh	1 Zitrone, Frucht
1 Ei	100 g Butter	2 EL Olivenöl
Öl, Semmelbrösel	Panko	5 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer		
<b>Schwarzwurzelpüree:</b>	300 g Schwarzwurzeln	50 g Ingwer
100 ml Milch	100 ml Sahne	50 g Butter
Muskatnuss	Salz	weißer Pfeffer
<b>Schwarzwurzelwürfel:</b>	200 g Schwarzwurzeln	50 g Butter
50 ml Gemüsefond	1 TL Zucker	
<b>Für die Soja-Jus:</b>	Karkassen der Kaisergranate	1 Schalotte
100 g kalte Butter	200 ml Krustentierfond	1 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein	50 ml helle Sojasauce	
<b>Für die Garnitur:</b>	1 Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

**Kaisergranate:** Die Kaisergranate von den Köpfen und Schalen befreien. Karkassen für die Sauce beiseitestellen. Kaisergranatschwänze auslösen und sorgfältig putzen.

Drei Kaisergranatschwänze mit etwas Butter, Rosmarin und einer Zitronenscheibe vakuumieren. Bei 58 Grad im Sous-vide-Becken für 15-20 Minuten garen.

Mehl, verquirltes Ei sowie eine Mischung aus Semmelbröseln und Panko bereitstellen. Die restlichen drei Kaisergranatschwänze panieren und in heißem Öl oder Butterschmalz knusprig frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

**Schwarzwurzelpüree:** Schwarzwurzel schälen und in grobe Würfel schneiden.

Schwarzwurzelwürfel in Milch und Sahne kochen, bis diese weich sind.

Anschließend pürieren und mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Ingwer reiben und zum Püree geben.

**Schwarzwurzelwürfel:** Schwarzwurzeln schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter zerlassen und Schwarzwurzelwürfel anschwitzen.

Nach und nach mit Gemüsefond ablöschen, bis die Würfel gar, aber noch bissfest sind. Zucker zugeben und goldgelb karamellisieren lassen.

**Für die Soja-Jus:** Schalotte abziehen und fein würfeln.

Karkassen in etwas Öl anschwitzen. Tomatenmark zugeben, kurz rösten und mit Weißwein ablöschen. Wein um die Hälfte reduzieren lassen. Mit Krustentierfond aufgießen und einkochen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Durch ein feines Sieb passieren.

Sauce wieder erhitzen, kalte Butter stückweise einrühren und mit heller Sojasauce abschmecken.

**Für die Garnitur:** Das Gericht mit Petersilie und Zitronenabrieb garnieren.

Alexander Fritz am 06. November 2025