

JOCHEN KEMPFS GEWÜRZ-REISE





Jochen Kempf

Im Hotel „Abtei“ im schönen Harvestehude befindet sich eine der besten Gourmetadressen Hamburgs: das Restaurant „Prinz Frederik“. Hier zaubert seit 2003 Spitzenkoch Jochen Kempf, dessen Leidenschaft Gewürze aus aller Welt sind. Für TOP Magazin-Leser hat er eigens ein herbstliches Gericht kreiert. Nachkochen ausdrücklich erwünscht!

„Herbstspaziergang“

Für 4 Personen

Für das Rote Bete-Confit:

2 mittelgroße Rote Bete, roh, geschält
Koriandersamen aus der Mühle
2 El Rotweinessig
2 El Haselnussöl
100 ml Geflügelbrühe

Für das Ingwer-Kürbispüree:

300 g Butternutkürbis, ohne Schale, kleingeschnitten
50 ml Orangensaft
2 Scheiben frischer Ingwer
Salz
Zucker

Für die Trüffelvinaigrette:

50 ml Trüffeljus (von Bosfood)
2 El stark reduzierter Portwein (dafür 80 ml roten Portwein einkochen lassen)
20 Gramm eingelegter Wintertrüffel, gehackt
1 El Malzessig
1 El Traubenkernöl
1 El Haselnussöl
Salz, Zucker

12 geröstete, halbierte Haselnüsse
2 blaue Feigen, geachtelt
2 rote Chicoree, gewaschen, geputzt
1 gelber Chicoree, gewaschen, geputzt
1 frischer Herbsttrüffel, feingehobelt
2 kleine Steinpilze (Champagnerkorken), geputzt, fein gehobelt (alternativ 10 kleine Pfefferlinge)
1 Handvoll Mangoldblätter
Kürbischips als Deko

Zubereitung:

Für das Rote Bete Confit die Bete mit einer Aufschnittmaschine in 1 mm feine Scheiben schneiden. In einer Teflonpfanne das Haselnussöl erwärmen, die Brühe und die Bete-Scheiben dazugeben und flach in der Pfanne verteilen. Anschließend salzen und mit Pergamentpapier abdecken. Bei mittlerer Hitze garen lassen, dabei des Öfteren wenden. Zum Schluss mit Koriander und Rotweinessig abschmecken.

Den Butternutkürbis mit allen Zutaten auf ein Blech geben, mit Pergamentpapier abdecken, bei 170°C für 30 Minuten in den Backofen stellen und weichdünsten. Dann in einer Küchenmaschine pürieren (ohne Flüssigkeit) und durch ein Sieb streichen. Den übrigen Dünstfond etwas einkochen lassen und das Kürbispüree damit abschmecken.

Für die Trüffelvinaigrette alle Zutaten verrühren und mit Salz abschmecken. Den Chicoree entblättern und den Strunk entfernen.

Zum Anrichten einen Metallring (Durchmesser ca. 6 cm) in die Tellermitte setzen und das Kürbispüree etwa einen Zentimeter hoch einfüllen. Jeweils drei bis vier Rote-Bete-Scheiben übereinanderlegen, aufrollen und ins Püree stecken.

Die Feigen, Chicoreeblätter und Mangoldblätter mit der Trüffelvinaigrette marinieren und zwischen die Rote-Bete-Röllchen stecken.

Zum Schluss mit den Haselnüssen, Trüffelscheiben, Steinpilzscheiben und Kürbischips dekorieren.

ES MUSS NICHT IMMER
CHAMPAGNER SEIN

GIZE - MORE THAN WATER



Entdecken Sie Gize, das Gold-gefilterte Mineralwasser aus Kanada. Lassen Sie sich verführen von unserer Kollektion ausgewählter Geschmäcker. Flasche für Flasche ein Juwel.

EXKLUSIV IM
GIZE ONLINE STORE ERHÄLTlich -
WWW.GIZE.COM

Guten Appetit!