

Gansl mit Schwarzwurzel Rotkraut & Weinsteinsäure

Gansl

4 Stk Gansl
2 EL Traubenkernöl
Salz
2 EL Butter

Ganslbrüste salzen mit dem Traubenkernöl vakkumieren, bei 62°C im Wasserbad ca. 12 h garen. Anschließend in etwas Butter nachbraten und aufschneiden.

Rotkrautessenz

2 Stk Rotkraut
4 Stk schwarze Nüsse
5 EL Trüffeljus
Salz
Weinsteinsäure

Rotkraut entsaften mit den schwarzen Nüssen einreduzieren, durch ein Microsieb passieren evtl. Etwas binden, mit Trüffeljus und Salz abschmecken. Zum Servieren etwas Weinsteinsäure begeben.

Schwarzwurzel

2 Stk Schwarzwurzel
100ml Milch
1 TL Koriander ganz
Salz

Schwarzwurzel schälen, der länge nach dünn aufschneiden, in der Koriandermilch mit Salz bißfest garen.

Karfiolcreme

1 Stk Karfiol

2 EL Butter

150ml Geflügelfond

100ml Obers mit 50g Kaffeebohnen aufgekocht

Salz

Karfiol klein schneiden, in Butter anschwitzen, Geflügelfond begeben und weich kochen. Am Schluss das passierte Kaffeeobers begeben, salzen und fein mixen.

Garnitur

Trüffelscheiben

Karfiol roh mariniert

Karfiol- und Schwarzwurzelwürfel geröstet