

ROLAND HUBER

Petersilwurzel mit Zitronen Marmelade & Krauthäuptel

Zutaten:

4stk Petersilwurzeln

100ml Gemüsefond

50g Öl

50g Butter

50ml Obers

100g Weißwein

150g Braune Butter

50g Kandierten Zitronenwürfel

50g Zitronensaft

1stk Grazer Krauthäuptel

Grünes Kräuteröl

1stk Dressiersack

Zubereitung:

Die Pastinaken schälen. Davon 2 stk halbieren und in der braunen Butter konfieren/schmorren und die anderen klein schneiden, anrösten 25g Butter dazugeben, mit Weißwein und dem Gemüsefond ablöschen und einkochen.

Wenn die Pastinaken weich gekocht und die Flüssigkeit fast einreduziert ist, das Obers dazu und fein mixen.

Die konfierten/geschmorrt Pastinaken aus dem Fett nehmen und auskühlen lassen.

Für die Zitronenmarmelade den Zitronensaft aufkochen, die kandierten Zitronenwürfel begeben, aufkochen, und solange einkochen, bis es eine kleisterartige Konsistenz hat.

Beim Anrichten die konfierten Pastinaken in der Friteuse bei 180 Grad frittieren, kurz abtropfen, auf dem Teller mit der Schnittfläche nach oben legen. Die Pastinakencreme in einen Dressiersack füllen und 6 Tupfer auf der Pastinake verteilen.

Grazer Krauthäuptel in feine Streifen schneiden und auf der Pastinake trapieren

Jetzt nur noch etwas Zitronenmarmelade drauf geben, mit etwas Kresse dekorieren und ein paar Tropfen grünes Öl.

ROLAND HUBER

Für 4 Personen

Wildgarnelen

12 Stk Wildgarnelen, ausgelöst

Salz, Limettensaft

Olivenöl

Wildgarnelen salzen , mit Limettensaft bepinseln und mit einem Bunsenbrenner abflämmen, mit Olivenöl bestreichen.

Schalotten-Vinaigrette

2 Schalotten in feine Würfel geschnitten

2 EL geschnittener Schnittlauch

80ml Reissessig

40ml Olivenöl

10ml Limonenöl

20ml Wasser

Salz, Zucker, Saft & Zesten von 2 Limetten

Alle Zutaten vermengen und schön süßlich abschmecken.

Pfefferoni Mayonnaise

2 Eiweiß

100ml Traubenkernöl

2 EL Jalapenos

Salz, Limettensaft

Aus Eiweiß & Traubenkernöl eine Mayonnaise herstellen, am Schluß Jalapenos einmischen, salzen und mit Limettensaft abrunden.

Garnitur

1 Handvoll Wiesenkräuter

Kresse