Zwischengericht

Rote Bete mit Haselnuss, Birne, Topinambur und schwarzem Trüffel

Zutaten:

135 ml Pflanzenöl
0.2 Bund Schnittlauch
400 g Topinambur
250 g Birne, St. Maria
40 ml Sojadrink ungesüßt
3 g Senf
0.2 St. Zitrone
80 ml Haselnussöl
300 g Rote Bete, gekocht
0.6 St. Zwiebeln, rot
15 ml Apfelessig
15 g Trüffel schwarz
60 g Haselnüsse
Salz
Zucker
Pfeffer
Xanthan
Entsafter
.

Zubereitung:

Für das Schnittlauch Öl, den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Anschließend mit 120ml Pflanzenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Das Öl am besten 24 Std. ziehen lassen und am nächsten Tag durch ein feines Sieb mit Zewa passieren.Für den Topinambur Sud, 300g Topinambur schälen und grob schneiden. Die geschälten Knollen mit 175g Birne in einen Entsafter zu Saft verarbeiten. Diesen Saft in einem Topf zum Kochen bringen, damit Saft klar wird. Den Saft durch ein Sieb mit Küchenkrepp passieren. Bis zur Verwendung beiseitestellen und ggf. mit Xanthan leicht sämig binden. Für die Topinambur Chips, 100g Topinambur mit einem Gemüsehobel in sehr dünne Scheiben schneiden. Diese in 180°C heißem Pflanzenöl goldgelb frittieren, vorsichtig mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Haselnuss-Mayonnaise, 40g Sojamilch mit Zitronensaft, 3g Senf, Prise Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Mit einem Pürierstab alles zusammen mixen und dabei 80ml Haselnussöl ein Mixen, bis eine Mayonnaise entsteht. Zum Anrichten die Mayonnaise mit einem Spritzsack auf das Tatar Spritzen.Für das Tatar, die Rote Bete in etwa 5mm kleine Würfel schneiden und eine Schüssel geben. 75g Birne und 0,6 STK rote Zwiebel ebenfalls in gleichgroße Würfel schneiden und zur Roten Bete geben. Mit 15ml Pflanzenöl und 15ml Apfelessig marinieren. Vorsichtig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bis zur Verwendung beiseitestellen, zum Anrichten vorsichtig mit Xanthan sämig binden. Zum Anrichten, alle Komponenten zusammen gleichmäßig auf den Tellern arrangieren.Mit frisch gehobeltem Trüffel, gehackten Haselnüssen und feingeschnittenen Schnittlauch dekorieren.