

MANNHEIM²

IS(S)T LECKER

Hauptspeise // 4 Personen
Taubenbrust · Topinambur · Mais · Hanfsamen

Ein Rezept des Mannheimer Sternekochs
Dennis Maier – Restaurant Emma Wolf

TAUBENBRUST

- 4 St. Taubenbrüste

Taubenbrüste salzen und auf der Hautseite braten, bis die Haut knusprig ist, dann wenden. Bei 140° C ca. 4-5 Minuten in den Backofen schieben. Taubenbrüste aus dem Backofen nehmen und ruhen lassen. Kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne mit schaumiger Butter erneut kurz anbraten. Anschließend ein weiteres Mal ruhen lassen, längs aufschneiden und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

MAISSCHAUM

- 2 St. Maiskolben

Den gekochten Maiskolben in die gewünschte Form bringen und kurz in Butter anbraten, danach mit einem Bunsenbrenner abflämmen und mit Meersalz würzen.

MAISSCHAUM

- 1 St. Zwiebel, 500g Mais (Dose), 10g Butter, Sushi-Essig, Weißwein, 500ml Gemüsebrühe, 250ml Sahne, Pro Espuma Pulver, Salz, Pfeffer, Zucker, iSi Flasche + Gaskapseln

Zwiebel in Würfel schneiden. Dosenmais abgießen. Butter in einem Topf schmelzen lassen, die Zwiebelwürfel farblos anschwitzen und den Dosenmais hinzugeben. Mit Sushi-Essig und Weißwein ablöschen und den Fond reduzieren, bis kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist. Mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Fond um die Hälfte reduzieren. Den Mais kurz mit einem Stabmixer anmixen und durch ein feines Sieb passieren. Den passierten Fond mit Pro Espuma binden (1L = 50g), in eine iSi-Flasche abfüllen und zwei Gaskapseln aufdrehen.

TOPINAMBUR CONFERT

- ca. 4 St. Topinambur, Butter, Salz, Pfeffer

Topinambur schälen, in die gewünschte Form schneiden. Danach in ein Gefäß mit flüssiger Butter legen und im Backofen garen, bis er weich ist. Den fertigen Topinambur in Butter braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TOPINAMBUR-CREME

- ca. 10 St. Topinambur, 1 EL Butter, 1 EL braune Butter, Sushi-Essig, 250ml Gemüsebrühe, 100ml Sahne, 1 EL Creme Fraiche, Salz, Pfeffer

Topinambur schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in Butter farblos anschwitzen. Mit Sushi-Essig ablöschen und den Fond fast komplett reduzieren. Danach mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen (nur soviel, dass der Topinambur bedeckt ist). Ein wenig Salz und gemahlene Pfeffer hinzugeben. Den Topinambur weichkochen und den Fond auf 1/3 reduzieren. Danach mit brauner Butter, Creme Fraiche, Salz und Pfeffer abschmecken und in einem Mixer sehr fein mixen.

HANFSAMEN

- 100g Hanfsamen, 500ml Wasser, 1 EL Butter, 1 St. Schalotte, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer

Die Hanfsamen mit gesalzenem Wasser kochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Danach in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Einen kleinen Topf mit Butter aufstellen und feine Schalottenwürfel farblos darin anschwitzen. Die Hanfsamen dazu geben und mit ein wenig Gemüsebrühe und brauner Butter binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

EINGELEGTER RETTICH

- 1 St. Rettich, 300ml Sushi-Essig, 300ml Wasser, 20g Salz, 50g Zucker

Weißer Rettich in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und mit einem Metallring ausstechen. Einen Fond aus Sushi-Essig, Wasser, Salz und Zucker herstellen und den Rettich mit dem heißen Fond übergießen.