

Menü
*Machen „Grüne Sterne“ nachhaltige Restaurantkonzepte?
Presselunch im „Wolfs Junge“
10. März 2022*

mit Rezepten der BIOSpitzenköche

Sebastian Junge & Marcello Gallotti

Brote aus „Wolfs Junges“ 7-jähriger Sauerteigkultur
Focaccia aus dem „Erasmus“
kleine Snacks | hausgemachte Butter

Getrüffeltes Risotto mit Wilkeshoffer Rüben und Backensholzer Deichkäse

Pflaumenkernschaum mit Altländer Apfel und gezupftem Mandelkuchen

Alle Zutaten kommen aus zertifiziertem ökologischem Anbau



Rezepte Presselunch

„Machen Grüne Sterne nachhaltige Restaurantkonzepte?“

Getruffeltes Risotto mit Wilkeshoffer Rüben und Backensholzer Deichkäse

von BIOSpitzenkoch Marcello Gallotti

Zutaten für 4 Personen

- 320 g S. Andrea Risottoreis
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 250 g bunte Rüben (z.B. rote/gelbe/weiße Bete oder gelbe/lila Möhren)
- 20 g Wintertrüffel (Tuber Melanosporum)
Wildkräuter je nach Jahreszeit, z.B. Löwenzahn, Portulak, Taubnessel, Melisse,
Hirschhornwegerich, wilder Rucola, japanische Nessel, Ysop, Bärlauch, Borretsch,
Pimpinelle oder Sauerampfer (Menge nach Verfügbarkeit und Wunsch)
- 1 Zwiebel
- 110 g Butter
- 100 g Backensholzer alter Deichkäse
Kräuteressig
Olivenöl, extra nativ
Weißwein
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kräuter putzen. Die schönsten Spitzen und Blüten zum Dekorieren beiseitelegen. Die restlichen Kräuter fein hacken, mit 50 g weicher Butter vermischen und kaltstellen.

Die geschnittenen Rüben in Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Kräuterbutter würzen.

In einem Topf mit dickem Boden die feingeschnittene Zwiebel in Butter andünsten. Den Reis dazugeben und so lange weiterdünsten, bis er eine goldgelbe Farbe bekommen hat. Salzen. Mit Weißwein ablöschen und Brühe dazugeben. Köcheln lassen. Wenn der Reis fast al dente ist, mit der Kräuterbutter, dem Essig und gehobeltem Deichkäse verrühren und binden. Das Risotto im Warmen etwas ruhen lassen.

Das Risotto flach anrichten. In der Tellermitte mit den Kräuterspitzen, dem gehobelten Trüffel und Deichkäsespähne garnieren.



Pflaumenkernschaum mit gezupftem Mandelkuchen

von BIOSpitzenkoch Sebastian Junge

Zutaten für 4 Personen

Mandelkuchen

Eiklar (ca. 8 Eier, 4 Eigelbe können für den Pflaumenkernschaum verwendet werden)

250 g Zucker
 100 g Weizenmehl
 100 g Mandelgrieß
 150 g Nussbutter
 Prise Salz

Pflaumenkernschaum

200 ml Sahne
 200 ml Milch
 70 g Zucker
 4 Eigelb
 1 Ei
 2 EL Stärke
 25 Pflaumenkerne

Sie benötigen für das Rezept eine Syphonflasche/Sahnespender.

Zubereitung

Pflaumenkernschaum

Für den Pflaumenkernschaum braucht man geknackte Pflaumenkerne: Im inneren eines Pflaumenkerns findet man einen weiteren, sehr kleinen Kern, der ein wunderbar „mandeliges“ Aroma hat.

Sahne, Milch, Zucker und Pflaumenkerne mit einer Prise Salz in einem Topf auskochen. Alles kurz mit dem Pürierstab aufrühren. Mischung durch ein Küchentuch in einen neuen Topf passieren. Die aufgefangene Flüssigkeit erneut aufkochen, Eigelb und Ei unter ständigem Rühren dazugeben. Am besten gelingt das mit einem Messbecher und einem Pürierstab. Sobald die Masse vermengt ist, in den Sahnespender einfüllen. Den Spender mit zwei Gaskartuschen versetzen und die Flasche für 24 h in einem Kühlschrank auskühlen lassen.



Mandelkuchen

Für den Mandelkuchen Eiklar, Zucker und etwas Salz mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine für eine Minute aufmixen. Mehl und Mandelgrieß hinzugeben und vermengen. Unter ständigem Rühren die Nussbutter* hinzufügen.

Die Kuchen in kleinen Formen backen. Je nach Form brauchen diese zwischen 15 und 30 Minuten. Am besten ein Holzstäbchenprobe machen.

Wenn die Kuchen fertig sind, für 20 bis 30 Minuten auskühlen lassen bis sie lauwarm sind. Kuchen auf einem Teller anrichten und reichlich Pflaumenkernschaum darauf geben.

*Nussbutter

Butter in einem Topf erhitzen, bis sie golden-braun und nussig wird. Danach durch ein Tuch passieren.

Tipp:

Toll passt zu diesem Gericht ein Apfel-, Birnen- oder Quittenragout oder auch Butterstreusel.

