

NATALIE LUMPP

**WINE,
FOOD &
MORE**

**Rezept freundlicherweise zur
Verfügung gestellt von**



Andreas Krolik



6 Portionen

Roh marinierte Rübchen mit Rübchenblatt Pesto, Rettichmarinade, Gurke, Radieschen und Yuzuschale

Für die marinierten Mairübchen:

Die Blätter von den Mairübchen abschneiden waschen, trocken tupfen und für das Pesto zur Seite legen. Die Rübchen waschen, abtrocknen und mit einem Gemüsehobel in 36 Stück ca. 1 mm dünne Scheiben hobeln, die Scheiben flach auf einem Blech auslegen, mit dem Essig beträufeln und mit etwas Salz, einer Prise Zucker würzen, so 30 Minuten marinieren lassen. Anschließend die Scheiben rund mit 5,5 cm Durchmesser ausstechen und abgedeckt kaltstellen.

Für das Rübchenblätter Pesto:

Alle Zutaten sollten gekühlt sein damit das Pesto beim Mixen keine Temperatur bekommt. Alle Zutaten mit einem Stabmixer oder alternativ in einem Mörser zu einem homogenen Pesto verarbeiten/mixen, würzen und in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank lagern.



Für die Gurke und Radieschen:

Die Salatgurke mit einem Gemüsehobel um das Kerngehäuse herum längs 2 mm dünn aufhobeln und anschließend in 24 Streifen von 10 cm Länge und 2 cm Breite schneiden. Die Streifen mit etwas Meersalz und Zucker würzen dabei vorsichtig vermischen. So vorbereitet in ein Sieb geben und 30 Minuten marinieren und abtropfen lassen.

Danach die Gurkenstreifen mit dem Essig und Olivenöl marinieren und zu kleinen Röllchen aufdrehen, dann abgedeckt kaltstellen. Die Radieschen in ca. 1 mm dünne Scheiben hobeln und bis zum Anrichten in Eiswasser legen.

Die Gurken- und Radieschen Abschnitte können noch für die Rettichmarinade als Einlage, siehe unten, verwendet werden.

Für die Rettichmarinade:

Den weißen Rettich waschen und gemeinsam mit den Rübchen Abschnitten frisch entsaften, (es werden ca. 200g Saft benötigt).

Alle Zutaten außer der Öle und dem Guarkernmehl, in einem Mixbecher mit einem Mixstab kräftig mixen, dann die Öle langsam zugeben und das Guarkernmehl ein mixen, die Marinade sollte eine leichte Bindung haben, mit Salz würzen und durch ein Microsieb passieren.



Einlage für die Marinade/Emulsion:

20g in 2 mm geschnittene Radieschen Würfel

20g in 2mm geschnittene Gurken Würfel

20g in 2 mm geschnittene Würfel Yuzuschale, von selbst eingelegten frischen Yuzu aus Kochi

10g in sehr feine Röllchen geschnittener Schnittlauch

Alles mit der Marinade mischen und kaltstellen.

Fertigstellen/Anrichten:

Von den ausgestochenen Rübchenscheiben jeweils 18 Stück nebeneinander flach auf einem Blech verteilen und in die Mitte auf jede Scheiben etwas von dem Rübchenblatt Pesto geben und dann mit den restlichen 18 Rübchenscheiben belegen (wie Ravioli).

Je 3 dieser „Ravioli“ vorsichtig sternförmig in 6 kleine, tiefere Teller anrichten, zwischen die „Ravioli“ 3 Gurkenröllchen in jeden Teller verteilen und je 1 weiteres Gurkenröllchen in die Tellermitte setzen. Alles großzügig mit der Rettichmarinade nappieren.

Zum Schluß an jedes Gurkenröllchen, außer dem in der Mitte, ein kleines Bukett aus je einer Friseespitze, einer Radieschenfrucht, einer Radieschenscheibe, einer Schnittlauchspitze und einem Schildampferblatt anrichten und noch je ein Sauerkleeblatt, 1 Borretschblüte und 1 Erbsenblüte in jeden Teller verteilen. Je einen Yuzuschalenstreifen auf das Gurkenröllchen in der Teller Mitte legen und in jeden Teller einige Tropfen Zitronen Olivenöl geben, am Schluß über jeden Teller noch mini Sauerteig Brot Croutons streuen.



Zutatenliste - Teil 1

Für die marinierten Mairübchen:

- 2 Stück große Mairübchen/ weiße Rübchen mit frischen Blättern
- Prise Salz und Zucker
- 10g Chardonnay Essig

Für das Rübchenblätter Pesto:

- Ca. 60g Rübchenblätter ohne Stiele gezupft
- 60g geröstete Marcona Mandeln
- 80g Bio Rapsöl
- 5g Zitronen-Olivenöl
- Salz

Für die Gurke und Radieschen:

- 1 große Salatgurke gewaschen und geschält
- 2 mittelgroße Radieschen gewaschen
- Prise Meersalz und Zucker
- Spritzer Chardonnay Essig
- 10g Olivenöl



Zutatenliste - Teil 2

Für die Rettichmarinade:

- 500g weißer Rettich
- die Abschnitte von den gehobelten Rübchen
- 5g Meersalz
- 12g selbst hergestellten Holunderblütensirup, alternativ gekauften
- 12g eigener Holunderblütenessig, alternativ gekauft
- 6g Bio Yuzusaf
- 10g Traubenkernöl, 10 g Olivenöl
- Ca. 1g Guarkernmehl
- Meersalz

Für die Garnitur:

- Ca. 20 ml Zitronen Olivenöl
- 18 feine gelbe Friseesalat Spitzen
- je 18 Stück sehr feine Schnittlauchspitzen, gepickelte Radieschenfrüchte und kleine Schildampferblätter
- je 6 Rote Sauerkleeblätter, 6 Borretch Blüten, 6 Erbsenblüten und 6 dünne Streifen von der eingelegten frischen Yuzu Schale, ca. 4 cm lang
- 2 EL sehr fein geschnittene und in Öl geröstete Roggen Sauerteig Brot Croutons