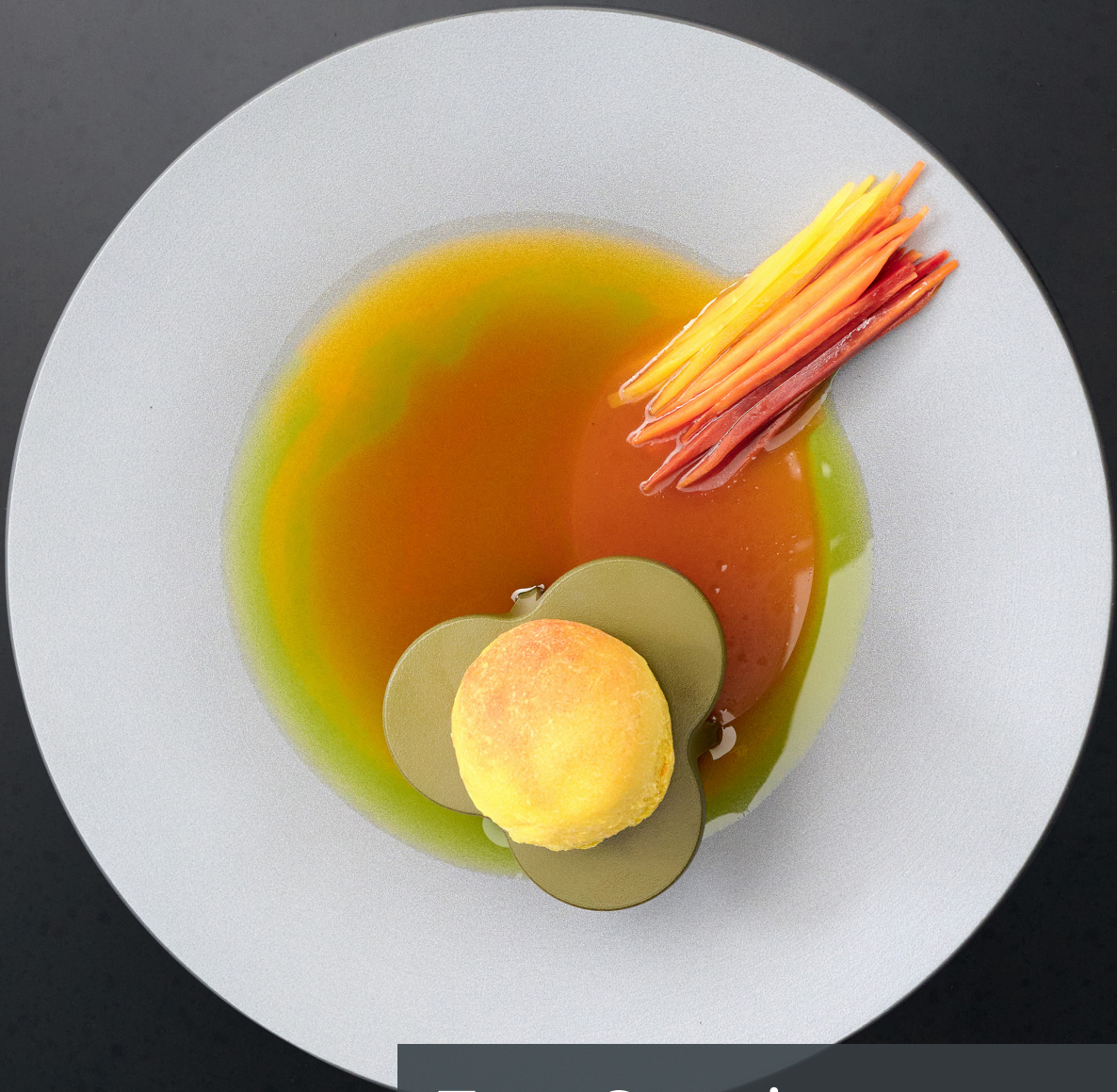


SIEMENS



Two Creatives One Kitchen

Rezept by Sabrina Cipolla

studioLine

Wasser:

Rüebli-saucen mit marinierten Sous Vide
Rüebli-spänen und Rüebli-brötchen

Two Creatives One Kitchen

Wasser: Rübli-saucen mit marinierten Sous Vide Rübli-spänen und Rübli-brötchen

Rezept by Sabrina Cipolla

Zutaten für 4 Personen

Gemüsefond (Grundzutat)

1 Stk	Zwiebel
200 g	Rübli
100 g	Stangensellerie
1 Stk	Tomate
100 g	Knollensellerie
1 EL	Sonnenblumenöl
200 ml	Weisswein trocken
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
1 Stk	Lorbeerblatt
8 Stk	Pfefferkörner
	Salz
1 L	Wasser

Die Zwiebeln, Rübli, Stangensellerie, Tomate und den Knollensellerie in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Mit dem Sonnenblumenöl ca. 5 Minuten scharf anbraten und danach mit dem Weisswein ablöschen. Rosmarinzweig, Thymianzweig, Lorbeerblatt und die Pfefferkörner begeben, mit Salz abschmecken. Das Wasser dazugeben und ca. 30 Minuten kochen lassen, bis der Fond auf ca. 600 ml reduziert ist. Den Gemüsefond durch ein feinmaschiges Sieb giessen und für die Sauce beiseitestellen.

Rübli-Sauce

200 g	Rübli
1 Stk	Zwiebel
2 EL	Sonnenblumenöl
1 KL	Zucker
300 ml	Weisswein, trocken
1 Zweig	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
600 ml	Gemüsefond
150 ml	Rübli-saft, frisch entsaftet aus ca. 380 g Rübli
	Salz
	Pfeffer

Die Rübli und Zwiebel klein schneiden und in Sonnenblumenöl scharf 5 Minuten anbraten. Danach den Zucker begeben und auf reduzierter Stufe für weitere 5 Minuten leicht karamellisieren lassen. Den Weisswein und die Kräuter begeben, für weitere 5 Minuten auf hoher Stufe auf 100 ml einkochen lassen. Den Gemüsefond begeben und während ca. 30 Minuten auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb giessen und in eine kleinere Pfanne geben. Den frischen Rübli-saft begeben und nochmals 5 Minuten reduzieren lassen bis die Sauce leicht bindet, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.

Chili-Öl

300 g	Sonnenblumenöl
25 g	Chili, rot

Das Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und auf 100 Grad erhitzen. Die Chilis entkernen und klein schneiden. In ein hohes, hitzebeständiges Gefäss geben. Das erwärmte Öl dazu giessen und mit einem Stabmixer mixen. Masse durch ein Sieb in einen Spritzsack füllen und verschliessen. Auf Eis abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank abhängen, sodass sich die Masse trennt. Den Spritzsack an der Spitze aufschneiden und das Chili-Öl durch ein Sieb in eine Quetschflasche füllen und kühl stellen.

Rüebli grün-Öl

250 g	Sonnenblumenöl
140 g	Rüebli grün
30 g	Stangensellerie grün
1 Prise	Salz

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne auf 80 Grad erhitzen. Rüebli grün und Stangensellerie grün klein schneiden, Salz dazugeben und in ein hohes, hitzebeständiges Gefäß geben. Das erwärmte Öl dazu giessen und mit einem Stabmixer mixen. Masse durch ein Sieb in einen Spritzsack füllen und verschliessen. Auf Eis abkühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank abhängen, sodass sich die Masse trennt. Den Spritzsack an der Spitze aufschneiden und das Rüebli grün-Öl durch ein Sieb in eine Quetschflasche füllen und kühl stellen.

Marinierte Sous Vide Rüebli späne

100 g	Rüebli, orange
100 g	Rüebli, rot
100 g	Rüebli, gelb
3 EL	Olivenöl
3 Zweige	Thymian
6 Streifen	Orangenschale
	Salz
1 EL	Olivenöl

Den Sous Vide auf 80 Grad einstellen. Die Rüebli schälen in 3 mm breite Streifen (Späne) schneiden. Die Rüebli späne nach Farbe separat mit 1 EL Olivenöl, 1 Thymianzweig und 2 Streifen Orangenschale in Vakuumbutel geben und für 45 Minuten im Sous Vide garen.

Die gegarten Rüebli späne salzen und in Olivenöl auf hoher Stufe für 1 Minute scharf anbraten. Beiseitestellen.

Rüebli brötchen

300 g	Weissmehl
8 g	Salz
380 g	Rüebli (ergibt ca. 100 ml Rüebli saft)
100 ml	Milch
10 g	Olivenöl
10 g	Hefe

Weissmehl mit Salz in einer Schüssel mischen. Die Rüebli schälen und entsaften. Die entstandenen Rüebli-Pressresten beiseitestellen. 100 ml Rüebli saft mit Milch, Olivenöl, Hefe und 20 g Rüebli-Pressresten in einer Schüssel mit einem Stabmixer mixen. Die Flüssigkeit zur Mehl-Salz-Mischung begeben und in einer Teigmaschine für 7 Minuten kneten. Alternativ mindestens 5 Minuten von Hand kneten. Den Teig in einer Schüssel mit einer Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank über Nacht aufgehen lassen. Den Teig auf Zimmertemperatur bringen und den Ofen auf 210 Grad vorheizen. Den Teig zu 60 g Teiglingen abstechen und zu runden Brötchen formen. In Silikonformen legen oder alternativ auf einem mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Brötchen zugedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Brötchen für 20 Minuten in der Mitte des Ofens backen und auf einem Küchegitter abkühlen lassen.

Plating für einen Teller

1. 50-80 ml **Rüebli-Sauce** in einer Sauteuse erwärmen danach mit 5-10 ml **Chili-Öl** dem 10 ml **Rüebli grün-Öl** in eine Sauciere geben und in die Mitte des Tellers giessen.
2. Die **marinierten Sous Vide Rüebli späne** nochmals kurz erwärmen und seitlich neben der Sauce auf den Teller bringen.
3. Das **Rüebli brötchen** dazu servieren.