

SIEMENS



Two Creatives One Kitchen

Rezept by Sabrina Cipolla

studioLine

Erde:
Dreierlei Rübli-pürees
mit marinierten Rübli-perlen

Two Creatives One Kitchen

Erde: Dreierlei Rüeblipürees mit marinierten Rüebliperlen

Rezept by Sabrina Cipolla

Zutaten für 4 Personen

Rüeblī–Piemont-Haselnuss Püree

› Haselnuss-Rahm

1 EL Rapsöl
80 g Piemont-Haselnüsse
200 ml Halbrahm

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Haselnüsse darin ca. 5 Minuten unter stetigem Wenden anrösten. Den Halbrahm begeben und nochmals kurz aufkochen. Vom Herd nehmen, mit einem Stabmixer ganz kurz mixen und für 20 Minuten zugedeckt stehen lassen. Danach durch ein Sieb giessen und den Haselnuss-Rahm beiseitestellen.

› Püree

550 g Rüeblī
1 Stk Zwiebel
10 g Butter
200 ml Weisswein, trocken
1 Zweig Rosmarin
100 ml **Haselnuss-Rahm**
30 g Butter
Salz
Pfeffer, weiss

Die Rüeblī waschen, schälen, klein schneiden und im Salzwasser weich kochen. Die Zwiebeln klein schneiden und im Butter anschwitzen. Die Rüeblī begeben und für 5 Minuten auf mittlerer Hitze kochen lassen. Weisswein und Rosmarinzweig begeben und zugedeckt einkochen lassen. Den Haselnuss-Rahm begeben und die Masse vom Herd nehmen. Mit einem Stabmixer pürieren und zum Schluss den Butter darunter mixen. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein Sieb streichen und beiseitestellen.

Cappuccino–Rucola Püree

100 g Rucola
500 g Kartoffeln, mehlig kochend
60 g Butter
100 ml Rahm
2 EL Espresso
Salz
Pfeffer, weiss

Den Rucola waschen und trocken tupfen. Entsaften und davon 30 ml Rucola Extrakt abmessen. Die Kartoffeln waschen und ungeschält im Salzwasser weichkochen. Kartoffeln schälen, in eine Schüssel geben, die übrigen Zutaten beimischen und mit den noch warmen Kartoffeln mit einer Stampfe fein zerdrücken. Die Masse durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Rüeblī–Pastinaken Püree

150 g Kartoffeln, mehlig kochend
150 g Pastinake
150 g Rüeblī, gelb
70 ml Rahm
20 g Butter
Salz
Pfeffer, weiss

Die Kartoffeln, Pastinaken und Rüeblī waschen, schälen und klein schneiden. Im Salzwasser weichkochen. Das Gemüse abgiessen. Die restlichen Zutaten erwärmen und mit dem Gemüse pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse durch ein Sieb streichen und beiseitestellen.

Marinierte Rüebliperlen

200 g	Rüebli
1 EL	Weissweinessig
2 EL	Rapsöl
½ Stk	Zwiebel, klein
1 Zweig	Liebstöckel
10 g	Senf
½ KL	Blütenhonig
1 EL	Rüeblisaft
	Salz
	Pfeffer

Die Rüebli waschen und schälen. Mit dem Pommes-Parisienné kleine Kugeln ausstechen. Die übrigen Zutaten in einer Schüssel mit dem Stabmixer mixen und durch ein Sieb streichen. Die Rüebliperlen in der Marinade marinieren.

Plating für einen Teller

1. Das **Rüebli–Piemont-Haselnuss Püree** in der Pfanne erwärmen und mit einem Esslöffel seitlich auf den Teller geben.
2. Das **Cappuccino–Rucola Püree** in der Pfanne erwärmen und mit einem Esslöffel gerade neben dem Rüebli–Piemont-Haselnuss Püree anbringen.
3. Das **Rüebli–Pastinaken Püree** in der Pfanne erwärmen und mit dem Esslöffel neben dem Cappuccino Püree anbringen. Danach alle drei Pürees mit einem Teigschaber in einem Zug vermischen.
4. Die **marinierten Rüebliperlen** mit einem Küchenpapier leicht abtupfen und versetzt neben dem Püree platzieren. Der Resten der Marinade auf einen Esslöffel geben und in einem Schwung neben den Perlen träufeln lassen.