

Herbst-Rolle von Räucheraal, Schweinebauch, Birnen-Creme

Für zwei Personen

Für die Herbstrolle:

100 g Schweinebauch	2 Schalotten	2 Knollen Topinambur
40 g TK-Erbsen	1 Birne	5 große Frühlingsrollenblätter
1 Stängel Estragon	1 EL Speisestärke	neutrales Speiseöl
grobes Meersalz	Pfeffer	

Für die Birnen-Creme:

1 Limette	300 g Birnenmark	3 EL Bindemittel
Salz	Pfeffer	

Für den Aal-Schaum:

400 g Räucheraal	2 Schalotten	1 Stange Staudensellerie
200 ml Kalbsfond	20 g Butter	1 EL Lecithin
2 Lorbeerblätter	3 Wacholderbeeren	2 Nelken
20 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die Rote Bete:

6 Knollen Baby-Rote-Bete	20 ml Gemüsfond	200 g Butter
100 g Zucker	Salz	

Für die Garnitur:

2 Knollen Topinambur	20 g Baby-Mangold	20 g Rote-Bete-Sprossen
neutrales Speiseöl	Salz	Pfeffer

Fett in der Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Rote Bete und Topinambur für Herbstrolle und Garnitur putzen, waschen und in gesalzenem Wasser gar kochen.

Für die Birnen-Creme Limette auspressen. Birnenmark, Bindemittel und Limettensaft vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Espumafflasche füllen.

Für den Aal-Schaum Räucheraal von Haut und Gräten befreien. Aal in feine Streifen schneiden und für die Füllung der Herbstrolle beiseitelegen. Schalotten abziehen und würfeln. Staudensellerie putzen und in Stücke schneiden. In einem Topf Butter erhitzen und Schalotten, Sellerie, Aalhaut und Gräten anschwitzen. Mit Kalbsfond ablöschen und mit Lorbeer, Wacholderbeeren und Nelken aufkochen und 15 Minuten reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, in einem Topf auffangen, mit Lecithin vermengen, Butter hinzufügen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Füllung der Herbstrolle gegartem Topinambur schälen und in feine Würfel schneiden. Estragon abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Schweinebauch in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Schalotten abziehen, fein hacken und hinzufügen. Birne waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln. Birne, Erbsen und Topinambur zu Schweinebauch und Schalotten geben. Estragon hinzufügen und Füllung mit Meersalz und Pfeffer würzen.

Frühlingsrollenblätter ausbreiten und Räucheraal-Streifen in das untere Drittel der Rolle legen. Füllung dazu geben und Frühlingsrollenblätter zusammenrollen. Speisestärke mit Wasser anrühren und als Kleber verwenden. Rolle in heißem Fett ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Rote Bete die gekochten Knollen schälen und klein schneiden. In einer Pfanne Zucker schmelzen, Salz und Butter hinzufügen und Rote Bete darin glasieren. Mit Gemüsfond ablö-

schen und einkochen lassen.

Für die Garnitur Baby-Mangold putzen, waschen und Blätter abzupfen. Restlichen Topinambur schälen, in zwei Zentimeter große Stücke schneiden und in heißem Fett ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Herbstrolle von Räucheraal und Schweinebauch mit Birnen-Creme, Aal-Schaum und Rote Bete in Salzkaramell-Butter auf Tellern anrichten, mit Baby-Mangold und Rote-Bete-Sprossen garnieren und servieren.

Tobias Beck am 22. November 2016