

Gefüllter Mini-Patisson, Rote-Bete-Mille-feuille

Für zwei Personen

Für den Mini-Patisson:

4 Mini-Patisson-Kürbisse	1 Stange Stangensellerie	1 kleine Zwiebel
6 EL Alblinsen	20 g Weichkäse	Rapsöl
Currypulver	Paprikapulver	scharfes Paprikapulver
Muskatnuss	1 Prise Pimentpulver	Salz, Pfeffer

Für das Mille-feuille:

2 m.-große Rote Bete	50 g Butter	2 Zweige Thymian
Salz		

Für den Salat:

1/3 Kopf Blumenkohl	1 knackige Birne	2 EL Schmand
1 EL grober Dijonsenf	1 EL Haselnussöl	2 EL Apfelessig
3 EL Haselnusskerne	Salz	Pfeffer

Für die Balsamico-Perlen:

50 ml dunkler Balsamico	300 ml Rapsöl	5 g Agar Agar
-------------------------	---------------	---------------

Für die Garnitur: 8 Liebstöckelblätter

Für den Mini-Patisson: Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Deckel der Kürbisse sauber abschneiden und den Kürbis aushöhlen.

Alle Oberflächen (samt Deckel) mit Rapsöl bestreichen, salzen, mit Curry und Paprikapulver würzen. Im Backofen 5-10 Minuten garen.

Die Linsen in gesalzenem Wasser 15-20 Minuten bissfest garen. Zwiebel abziehen, fein hacken und glasig anschwitzen. Sellerie fein hacken, alles mischen, Piment und eine Prise Muskat hinzugeben. Mischung in die gebackenen Kürbisse geben, Käse zupfen oder schneiden und drauflegen. Dann 5 Minuten im Ofen gratinieren. Den Deckel zum Servieren auf dem Kürbis platzieren.

Für das Mille-feuille: Bete schälen und sehr fein hobeln. Butter zerlassen, mit Thymian und Salz mischen. Nun die Bete-Scheiben damit einzeln marinieren und stapeln. In einer Auflaufform in einem Metallring platzieren und einen Beschwerer draufgeben. Bei 180°C für 20-25 Minuten garen.

Für den Blumenkohl-Birnen-Salat: Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und kurz bissfest dämpfen. Birne entkernen und in feine Scheiben schneiden. Haselnusskerne hacken und in der Pfanne leicht anrösten. Alles zusammen vermengen.

Für die Balsamico-Perlen: Öl in einem hohen Gefäß kaltstellen. Essig mit Agar-Agar in einem Topf verrühren und kurz aufkochen lassen. Mit einer Spritze die etwas erkaltete Flüssigkeit in das kalte Öl eintropfen, die Perlen auffangen und kurz in kaltes Wasser geben, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur: Liebstöckel fein hacken und als Garnitur verwenden.

Oliver Giemsa am 19. November 2025