

#POLNISCHE AROMEN - Kerbelknollen-Creme mit Lebkuchen und Quitte Granitée

Für 4 Personen



Kerbelknollen-Creme

300 g Kerbelknollen (o. Pastinaken)

200 g Sahne

45 g weiße Schokolade

Kerbelknollen waschen, mit Sahne abkochen oder dämpfen. Noch warm schälen. Sahne aufkochen, mit den Kerbelknollen und der weißen Schokolade glatt mixen, mit Salz abschmecken

Quitten / Sud / Granitée

300 g Zucker

375 g Weißwein

2 St. Quitten

Gewürze (Vanille, Zimt, Sternanis, Nelke)

Quitten schälen und hauchdünn auf der Mandoline (Küchenhobel) schneiden, Abschnitte aufbewahren. Topf auf mittlerer Hitze 2 Min. erwärmen, den Zucker nach und nach karamellisieren. Mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen, Gewürze und Quitten Abschnitte hinzugeben und einmal aufkochen. 30 Min. auf kleiner Stufe köcheln lassen, durch ein feines Sieb passieren, 250 g Sud noch heiß auf die Quitten geben. Den restlichen Sud einfrieren und mit einer Gabel immer wieder kratzen bis der Sud verbraucht ist. Bis zum Anrichten gefroren aufbewahren.

Kerbelknollen-Salat

2 Kerbelknollen schälen und dann hobeln, oder mit einem Sparschäler verarbeiten. Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und marinieren lassen.

Lebkuchen

Lebkuchen zerstoßen

Anrichten

Kerbelknollen-Creme in die Mitte des Tellers geben. Quitten aufrollen, einen Kranz um die Creme legen. Kerbelknollen-Salat und Lebkuchen dazwischen verteilen. Mit dem Granitée die restliche Creme bedecken und mit frischen Kerbel und Blüten ausgarnieren.