

AUFGETISCHT AM SONNTAG – DER NIBELUNGENGAW

VON MICHAELA SCHACHNER & KÜCHENCHEF WOLFGANG BAUER
Restaurant SCHACHNER, 3672 Maria Taferl 24

SCHWARZE NÜSSE

für ca. 4 Gläser à 1/2 l

1 kg grüne Walnüsse, 1/2 l Wasser, 1,1 kg Zucker, 40 ml Obstessig, 5 Zimtstangen, 1 Vanilleschote (längs halbiert), 1 EL Gewürznelken, 1 Bio-Zitrone (6 dünn abgeschälte Streifen)

Die Nüsse mit einer Nadel leicht einstechen. Mit kaltem Wasser bedecken, bei mittlerer Hitze aufkochen und 5 Min. ziehen lassen. Dann waschen und abschrecken. Zucker leicht karamellisieren und mit Essig und Wasser löschen. Nochmals aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zimt, Vanilleschote, Nelken und Zitronenschale dazugeben. Nüsse in einem Gefäß schichten und die heiße Marinade darüber gießen. Nach 1–2 Tagen den Sud in einen Topf gießen, aufkochen und Nüsse 1 Std. darin kochen. In Gläser füllen, gut verschließen und sechs Monate reifen lassen.

WALDSTAUDENKORN

Für 4 Personen

Für das Apfelbier: 5 kg Äpfel, 5 l Wasser, 50 g Bierhefe, frischer Hopfen, 300–500 g Feinkristallzucker (je nach Süße der Äpfel), auf 1/2 l Flüssigkeit 3 Blätter Gelatine.

Für das Apfelbier Äpfel waschen, schneiden, durch eine Faschiermaschine pressen und in einem sterilen Behälter Wasser, Hefe, Hopfen und Zucker verrühren und mit einem Leinentuch abgedeckt an einen Ort mit gleich bleibender Temperatur (18° C) stellen. Der Gärprozess dauert 2–3 Wochen. Danach abseihen, in Flaschen füllen, kurz pasteurisieren und kühl aufbewahren. Zur Fertigstellung das Bier mit Gelatine versetzen, in einen Syphon geben und mit zwei Patronen aufschlagen.

Für die Hanfcreme: 200 g Sauerrahm, 50 g Hanfmehl, etwas Hanföl, Salz, Cayennepfeffer, Zitrone
Für die Hanfcreme Sauerrahm mit Hanfmehl vermengen und mit Öl, Salz, Cayennepfeffer und Zitrone würzen, glatt rühren und in eine Spritzflasche füllen.

Für Babykarotten, Waldstaudenkorn, Fond, Pumpnickelerde und Einkorn wurden die Mengen vom Küchenchef nach Gefühl gewählt und sind nach eigenem Bedarf zu nehmen.

Für die Babykarotten eine Marinade nach Geschmack zusammenrühren, mit den Karotten in einen Vakuumsack geben und luftdicht verschweißen. Dann 1–2 Std. bei 80° C in ein Wasserbad legen, bis sie gar sind. Das Waldstaudenkorn in Salzwasser kochen, auskühlen lassen und mit Paradeiswürfeln, Essig, Salz, weißem Pfeffer, Zucker, Camelina-Öl (Leindottersamenöl) und Schnittlauch marinieren.

Beta Sweet- oder Deep Purple-Karotten in Streifen schneiden und mit der Marinade zubereiten.
Für den Fond reduzierten Gemüsefond mit blanchiertem Weizengras, Salz, Cayennepfeffer, Weißwein und Essig zu einem glatten Fond mixen. Danach passieren und im Kühlschrank dunkel aufbewahren.
Einen Apfel in dünne Scheiben aufschneiden und roh zusammendrehen.
Schalotten in Salzwasser kurz kochen und unter kaltem Wasser abschrecken.
Die eingelegten schwarzen Nüsse dünn aufschneiden.

Für die Erde Pumpernickel im Rohr trocknen und mixen. Das Einkorn so lange kochen, bis es fast verkocht ist, abseihen, danach auf ein Blech geben und im Ofen bei 60° C bei leicht geöffneter Tür trocknen, bis keine Flüssigkeit mehr da ist.

Jetzt hitzebeständiges Öl auf 180° C vorbereiten und dann das Einkorn dazugeben (nicht zu viel, denn es kann übergehen).

Ein zweites Sieb auf einen Topf geben, das Einkorn abseihen und gleich auf ein Küchentuch abtropfen lassen. Das marinierte Waldstaudenkorn auf dem Teller locker verteilen.

Die im Vakuum gegarten Karotten in 2–3 gleich große Stücke schneiden und in dem Korn verteilen. Die Hanfcreme in mehreren Punkten einspritzen. Das Einkorn und die Pumpernickelerde darüberstreuen. Die schwarzen Nüsse, Karottenstreifen und die Äpfel dazwischen stellen, damit das Gericht an Höhe gewinnt. Mit Kräutern und den Schalotten Julienne fertig dekorieren.

Den Apfel-Bier-Schaum in mehreren Punkten dazwischen einsprühen und den Fond eingießen.