

REBLOCHON

Zwetschge / rote Zwiebel / Kartoffel

REBLOCHONSCHAUM

150 g Kartoffeln (Annabelle)
200 g Sahne
150 g Reblochon (französischer Weichkäse aus Kuhmilch)
Muskatnuss, frisch gerieben

Die Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Zusammen mit Sahne und Reblochon, Salz und Muskatnuss auf 70 °C erhitzen und mixen. Durch ein feines Sieb passieren und in einen iSi-Siphon geben. Mit zwei Kapseln begasen und bei 80 °C im Wasserbad warm stellen.

ZWETSCHGENKOMPOTT

50 g Zucker
400 g Zwetschgen, entsteint
30 g roter Portwein
¼ Zimtstange
2 Thymianzweige

Den Zucker karamellisieren und die Zwetschgen zugeben. Mit Portwein ablöschen, Zimtstange und Thymian zugeben und kochen, bis die Zwetschgen weich sind. Zimtstange und Thymian entfernen und mixen. Durch ein feines Sieb streichen.

ROTE ZWIEBELN

1 rote Zwiebel
30 g Butter
1 Thymianzweig

Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Zwiebel schälen und halbieren. Auf ein Blech legen, 20 g Butter in Flocken sowie den Thymian daraufgeben und salzen. Die Zwiebeln im Ofen 20 Minuten schmoren, dann in 1 cm große Stücke schneiden und vor dem Anrichten mit der restlichen Butter erwärmen.

KARTOFFEL-KNUSPER

1 Kartoffel (Annabelle, ca. 80 g)
Pflanzenöl zum Frittieren

Die Kartoffel in Brunoise schneiden, die Stärke mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. In 150 °C heißem Pflanzenöl goldbraun frittieren und auf Küchenpapier entfetten. Die Kartoffelwürfel mit Salz würzen.

TESDORPF

FINE WINE. SINCE 1678.

EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN

100 g rote Zwiebeln
80 g weißer Balsamico
20 g Chardonnayessig
20 g Zucker
20 g Salz
80 g Wasser

Die Zwiebeln in die gewünschte Form schneiden. Die restlichen Zutaten zusammen aufkochen, über die Zwiebeln gießen und mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

ANRICHTEN

20 Würfel Reblochon à 1 cm
2 Zwetschgen
20 Thymianspitzen
20 Tagetesblüten

Mithilfe eines Anrichterings Reblochonwürfel, geschmorte rote Zwiebeln, Zwetschgenkompott und in Ecken geschnittene Zwetschgen anrichten. Mit Thymianspitzen, eingelegten roten Zwiebelnspalten und Tagetesblüten dekorieren. In die Mitte den Reblochonschaum geben und mit Kartoffel-Knusper servieren.

Weinbegleitung:

Blandy's Colheita Verdelho 2009

Grand Cru Weinreise:

Blandy's Vintage Terrantez 1978