Vacuisine-Chicorée mit Kürbis-Hummus und Estragon

Zubereitung	1 Std. 30 Min.
Garzeit	1 Std. 30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V4000 45 ab 2021

Die zarten Bitternoten des Chicorées verbinden sich in diesem Gericht harmonisch mit der Süße der Orange, den Umami-Noten des schwarzen Knoblauchs und den frischen Senfkaviar-Perlen. Das Kürbis-Hummus rundet das Ganze mit seinen erdigen Aromen ab – ein Gericht, das durch komplexe Geschmacksnuancen begeistert.

Senfkaviar

50 g Senfkörner

Wasser

50 ml Apfelessig

50 ml Apfelsaft

25 g Zucker

½ TL Salz

1 Lorbeerblatt

2 Nelken

2 Pimentkörner

Kürbis-Hummus

200 g Hokkaido-Kürbis, in Würfeln

1 EL Olivenöl

1 TL Zucker

¼ TL Salz

240 g Kichererbsen aus der Dose, abgetropft, gehäutet

3 EL Tahini

½ Zitrone, nur Saft

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Kreuzkümmelpulver

¼ TL Salz

1 Orange, abgeriebene Schale und Saft

Schwarze Knoblauch-Mayonnaise

1 Knolle schwarzer Knoblauch

1 Eigelb

1 TL Weißweinessig

1 TL Sojasauce

¼ TL Salz

3 Tropfen Tabasco (z. B. Bergfeuer)

etwas Pfeffer

175 ml Sonnenblumenöl

Kräuteröl

15 g Petersilie, Blätter abgezupft

10 g Dill, Spitzen abgezupft

5 g Schnittlauch, grob geschnitten

150 ml Sonnenblumenöl

Estragon-Chips

etwas Sonnenblumenöl

10 g Estragon, Blätter abgezupft

Chicorée

1 Orange, abgeriebene Schale und Saft

1 TL Zucker

1 Lorbeerblatt

2 Pimentkörner

2 Kardamom-Kapseln

1 Prise Salz

1 Chicorée, längs geviertelt

Senfkaviar

Senfkörner in eine kleine Pfanne geben, mit Wasser bedecken. Wasser aufkochen, ca. 2 Minuten köcheln lassen. Wasser abgießen, Senfkörner zurück in die Pfanne geben. Vorgang 2-mal wiederholen. Senfkörner ohne Wasser in ein kleines Einmachglas füllen. Apfelessig und alle restlichen Zutaten in eine Pfanne geben, aufkochen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Essig-Sud durch ein Sieb zu den Senfkörnern gießen. Glas gut verschließen. Glas auf ein gelochtes Edelstahlblech stellen, in den Garraum schieben, mit der Funktion „Konfitüregläser nachsterilisieren“ einmachen.

Kürbis-Hummus

Kürbis, Olivenöl, Zucker und Salz auf einem mit Backpapier belegten Kuchenblech mischen, in den Garraum schieben, mit Heißluft mit Beschwaden bei 160 °C ca. 40 Minuten rösten. Kürbis herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Kichererbsen und alle Zutaten bis und mit Salz in ein Standmixer geben, fein pürieren, dabei nach und nach die gerösteten Kürbiswürfel beigeben. Orangenschale und -saft daruntermischen. Hummus in einen Spritzsack geben.

Heissluft mit Beschwaden 160 °C während 40 Min.

Schwarze Knoblauch-Mayonnaise

Knoblauch aus der Schale herausdrücken, mit dem Eigelb und allen Zutaten bis und mit Pfeffer in ein hohes Gefäß geben, mit einem Pürierstab mixen. Sonnenblumenöl langsam, in einem dünnen Strahl dazugießen, weitermixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mayonnaise in einen Spritzsack geben, bis zum Servieren kühlstellen.

Kräuteröl

Sonnenblumenöl in eine Pfanne gießen, auf ca. 55 °C erwärmen. Öl mit den Kräutern in einen Standmixer geben, auf hoher Geschwindigkeit für ca. 8 Minuten mixen. Sieb mit einem Passiertuch auslegen, Kräuter-Öl absieben und gründlich ausdrücken, in eine lichtgeschützte Flasche umfüllen und im Kühlschrank auskühlen.

Estragon-Chips

Einen Teller mit Klarsichtfolie bespannen, sorgfältig mit einem Pinsel mit wenig Öl bestreichen, die einzelnen Estragon Blätter darauf verteilen, eine zweite Klarsichtfolie darüberspannen. Teller in die Mikrowelle stellen, mit 1000 W ca. 2 Minuten knusprig „trocknen“.

Chicorée

Orangenschale und -saft mit dem Zucker und den Gewürzen in eine kleine Pfanne geben, aufkochen. Köcheln, bis sich der Zucker aufgelöst hat, auskühlen lassen. Flüssigkeit mit dem Chicorée in einen Vakuumbeutel geben, vakuumieren. Garraum mit Dämpfen auf 85 °C vorheizen. Vakuumbeutel auf einem Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben, ca. 20 Minuten garen. Herausnehmen, Chicorée abtropfen, dabei Sud auffangen und durch ein Sieb in eine kleine Pfanne geben. Sud erhitzen, auf die Hälfte einköcheln. Schnittfläche des Chicorées mit einem Bunsenbrenner kurz abflämmen.

(keine Pause)

Garraum auf 85 °C mit Dämpfen (vor)heizen

Gargut einschieben

Dämpfen 85 °C während 20 Min.

Anrichten

Je ein Chicorée-Viertel in die Mitte der Teller legen. Je 3 Tupfer Kürbis-Hummus rundum den Chicorée spritzen. 5 Tupfer schwarze Knoblauch-Mayonnaise auf den Chicorée spritzen. Senfkaviar auf dem Kürbis-Hummus verteilen, je ein Estragon-Blättchen darauflegen. 1–2 Esslöffel Chicorée-Sud und einige Tropfen Kräuteröl rundum den Chicorée verteilen.

Tipps

Alle Komponenten können ca. 1 Tag im Voraus zubereitet und bis kurz vor dem Servieren im Kühlschrank gelagert werden. Wenn im Voraus zubereitet wird, Chicorée direkt nach dem Garen in ein eiskaltes Wasserbad tauchen, damit die Farbe erhalten bleibt, danach im Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren den Sud aus dem Beutel durch ein Sieb in eine Pfanne gießen, Chicorée in eine kleine ofenfeste Form geben, mit Heißluft bei 160 °C ca. 15 Minuten warm werden lassen. Während der Chicorée warm wird, Sud zur Hälfte einkochen lassen und dann alles zusammen, wie im Punkt 7 beschrieben anrichten.

Zubehör

1 kleines Einmachglas mit Gummidichtung und Deckel (ca. 150 ml)

Kuchenblech

Vakuumbeutel

Gitterrost