

# Steckrübe mit Lindenlaub

## Gebackene Steckrübe

### Zutaten:

1 St. Steckrübe

### Zubereitung:

Die Steckrübe auf ein Blech legen und bei 160°C 16-20 h auf dem Boden garen. Den Ofen ausschalten und die Rübe noch etwas in der Hitze ziehen lassen. Alles heraus nehmen und die Steckrübe halbieren. Das Innenleben sollte eine braune Farbe bekommen haben. Die Hälften in einen Vakuumbutel geben und luftdicht einschweißen. Das Ganze dann 48 h kühl lagern.

## Kefir

### Zutaten:

1 l Frischmilch (3,8% Schrozberger)  
Kefirkulturen

### Zubereitung:

Die zimmerwarme Milch gut schütteln und in ein Großes Einmachglas füllen. Die Kefirkulturen dazugeben und mit Klarsichtfolie und Gummibändern verschließen. Bei Zimmertemperatur 2 Tage reifen lassen. Die Masse auf ein Plastiksieb geben (die Kulturen dürfen nicht in Verbindung mit Metal kommen) und mit einem Gummischaber vorsichtig durchstreichen sodass nur noch die Kulturen im Sieb verbleiben. Die Kefirkulturen bis zur Weiterverwendung beiseite stellen. Die Masse aus der Schüssel im Tuch zur gewünschten Konsistenz abhängen und durch ein feinmaschiges Sieb streichen. Den fertigen Kefir in einen Spritzbeutel geben und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

## Lindenlaubsahne/ Grundmasse für Toffee

### Zutaten:

1/2 Kiste Lindenlaubblätter  
1,5 l Sahne  
Zucker  
Salz

### Zubereitung:

Das Lindenlaub gründlich waschen und schleudern. In Alufolie flach einpacken und bei 200°C Ober- und Unterhitze 25 min. rösten. Zucker karamellisieren und mit Sahne ablöschen. Das Ganze einmal aufkochen bis sich das Karamell vom Boden gelöst hat. Das Laub in Vakuumbutel gleichmäßig verteilen und mit der Sahne befallen. Die Beutel vakuumieren und bei 100°C 100% Dampf für 90 min. dämpfen. Die Beutel entnehmen und bei Raumtemperatur ca. 6 h abkühlen lassen. Die Tüten aufschneiden und auf ein sieb mit einer Schüssel geben. Die Blätter nochmals auf in feuchtes Tuch geben und die restliche Sahne ausdrücken. Die abgeseigte Lindenlaubsahne kühl stellen.

## **Topinamburlüten, eingelegt**

### Zutaten:

*Topinamburlüten*  
50 g *Zitronensaft*  
50 g *Puderzucker*  
1 Pr. *Salz*

### Zubereitung:

*Die Blätter vom Stempel abzupfen und in einen kleinen Vakuumbutel geben. Zitronensaft und Puderzucker mixen und die Blütenblätter damit valutieren. Kühl stellen und 24 h durchziehen lassen.*

## **Steckrübenscheiben**

### Zutaten:

1 St. *Steckrübe*  
*Einlegefond Topinamburlüten*  
*Salz*

### Zubereitung:

*Die Steckrübe schälen und mit dem RÖSLE Hobel Stufe 3,5 hobeln. Mit einem runden Ausstechen, ca. 2,5 cm Durchmesser ausstechen. Pro Portion werden 4 Scheiben benötigt. In eine Plastikbox geben und feucht mit Zewa abdecken. Bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.*

## **Steinpilze**

### Zutaten:

6 St. *Steinpilze*

### Zubereitung:

*Die Pilze putzen und halbieren. Beiseite stellen.*

## **Minzmolke**

### Zutaten:

200 g *Molke*  
1 Bd. *Minze*  
*Ingweröl*  
*Salz*  
*Zucker*  
*Vitamin C Pulver*

### Zubereitung:

*Molke und Minze fein mixen und mit Ingweröl, Salz und Zucker abschmecken. Etwas Vitamin C Pulver dran geben, damit die Molke die Farbe behält. In einem Licht undurchlässigem Gefäß auf Eis kalt stellen.*

## **Kerbelstiele**

### Zutaten:

1 Bd. Kerbel

### Zubereitung:

*Die Stiele von den Blättern befreien und waschen. <die spiele schleudern und die <kerbelblätter für etwas anderes verwenden. Die Stiele in feuchtes Zewa einschlagen und kühl stellen.*

### Fertigstellen:

*Die Steckrübenscheiben mit Salz, Zucker, Zitronensaft und etwas Einlegefond von den Blüten marinieren und vakuumieren. 4 kleine Stücke aus der gebackenen Steckrübe heraus löffeln und in einem runden Teller wie die die Ecken eines Würfels mittig platzieren. Auf jeden Steckrübenhaufen etwas Kefir spritzen. Die Pilze dünn hobeln und die Steckrübenscheiben auf ein Blech ausbreiten. Einen Teil von der Lindenlaubsahne unter ständigem rühren in einer beschichteten Pfanne stark reduzieren und mit Salz abschmecken. Das Lindenlaubtoffee in eine Schüssel umfüllen und glatt rühren. Die eingelegten Topinamburblüten immer paarweise zu kleinen Bällen drehen (7 Stück pro Portion). Kerbelstiele fein schneiden. Die Steckrübenscheiben mit einem Bunsenbrenner leicht von einer Seite karamellisieren (4 Stück pro Portion). Etwas Toffee in die Mitte des Tellers zwischen die Steckrüben geben und die Pilze sowie die Steckrüben Scheiben an die anderen Elemente anlehnen. Sonnenblumenblüten und Kerbelstiele oben drauf verteilen und einen EL Minzmolke angießen.*