



CHRISTOPHER KNIPPSCHILD
Kategorie Küche, S. 24

PURE NATURE – ACKERGOLD,
MALZ, MARONE, PARPAN

VORSPEISE
ANSPRUCHSVOLL

MARONENMOUSSE-RING

200 g TK-Maronenpüree mit
100 ml Gemüsefond mischen und
3 g Agar-Agar (Texturas) hinzufügen und aufkochen. Kurz
köcheln lassen und anschliessend
etwas auskühlen lassen.
100 g Schlagrahm unterheben und mit Salz, Cayenne
und Limettensaft abschmecken. In
eine Ringform aus Silikon giessen
und einfrieren.

**ÖL AUS GERÄUCHERTER
MARONE**

200 g geräucherte Kastanie in einen Vakuumbutel geben
und zusammen mit
300 ml Rapsöl vakuumieren und bei 70 Grad
12 Std. ziehen lassen.

**MAYONNAISE AUS
GERÄUCHERTER MARONE**

2 Eigelb mit
10 g Senf und
10 g Malzessig mischen und mit dem Mixstab und
ca. 200 ml Kastaniensöl aufmontieren und mit
Salz abschmecken.

SALZIGER MALZCRUMBLE

120 g Mehl mit
80 g Backmalz,
40 g Mandelgriess,
50 g Zucker,
10 g Malzextrakt und

8 g Fleur de Sel mischen und in der Kitchen Aid mit
80 g Butter aufschlagen. In kleine Stücke
brechen und bei 160 Grad Heiss-
luft für ca. 10 Min. backen. Nach
dem Auskühlen die groben Stücke
zerkleinern.

BIRNEN-ZWIEBEL-CHUTNEY

1 rote Zwiebel und
2 Kaiser-Alexander-Birnen fein würfeln. Aus
20 g Zucker einen hellen Karamell kochen
und die Zwiebel und die Birnen
hinzugeben. Mit
200 ml Malzbier ablöschen und einreduzieren.
30 g Malzessig und
20 g Malzextrakt hinzugeben und einkochen. Mit
Cayenne, Salz und Limette abschmecken.

PARPAN-KÄSESCHAUM

150 ml Rahm und
50 g Gemüsefond aufkochen und
50 g Parpan-Alpkäse 2017 hinzugeben und ziehen lassen.
Mixen und durch ein Sieb
passieren. Vor dem Servieren mit
30 g Butter aufschäumen.

**LACTO-FERMENTIERTER
WEISSER SPARGEL**

500 g weisser Spargel (Schweiz) ungeschält, nur die Enden
grosszügig abgeschnitten, eng
aneinander in ein auf der Waage
stehendes Einmachglas stellen
und mit
ca. 1 l Wasser aufgiessen. Von der
abgewogenen Menge
3 % Salz berechnen und im Wasser
auflösen.
½ Zitrone in 5 mm dicke Scheiben schneiden
und zum Spargel hinzugeben.
Das Glas mit einem
Luftballon leicht aufgeblasenen
bedecken, sodass der ganze
Spargel unter Wasser ist. Das Glas
luftdurchlässig verschliessen und
bei ca. 23 Grad Raumtempera-
tur 12 Tage stehen lassen. Das
Glas wird milchig-trüb durch die
entstandenen Milchsäurebakterien.
Nach 12 Tagen das Glas luftdicht
verschliessen und im Kühlschrank
lagern. Der Spargel wird so säuer-
lich und ist mehrere Monate haltbar.

EINGELEGTE

BABY-ARTISCHOCKEN

4 Baby-Artischocken putzen und einen Fond aus
 150 ml Weisswein,
 150 ml Wasser,
 10 g Salz,
 70 g Olivenöl,
 1 Knoblauchzehe,
 1 Lorbeerblatt,
 Thymian und Rosmarin kochen. Die Baby-Artischocken zum Fond geben und einmal aufkochen. In ein Einmachglas geben und luftdicht verschliessen. Im Kühlschrank kann man die Artischocken mehrere Monate lagern.

ARTISCHOCKENCHIPS

1 TK-Artischockenboden auf der Aufschnittmaschine dünn aufschneiden und bei 160 Grad in Rapsöl goldbraun frittieren. Entfetten und salzen. Anschliessend trocken lagern.

WEITERE GEMÜSE

4 Radieschen mit Grün oben und unten abtrennen und das Grün und die Wurzel am Boden nicht abschneiden.
 1 Stange Stangensellerie mit einem Querschnitt 12 Stücke à 2 mm Dicke rausschneiden.

GEFLÄMMTE KÄSEWÜRFEL

Parpan 2017 in ca. 1 x 1 cm grosse Würfel schneiden und mit dem Bunsenbrenner kurz vor dem Servieren abbrennen.

KAISER-ALEXANDER-BIRNE

1 Birne in Stifte von 1 ½ cm Länge schneiden.

BERBERITZEN

20 g Berberitzen in
 10 g Malzessig einlegen und vor dem Servieren trocken tupfen.

KRÄUTER

Frischer Oxalis,
 Stangensellerie-Grün und
 Kräuter von Umami (Zürich) als Kräutergarnitur verwenden.