

VDP. Aufgetischt

Informationen Rezept:

„Lauchherzen & rote Paprika Mit Kapern-Kräuter-Schmand, Kartoffelstroh und Jalapenõ“

- Zutaten für ca. 4 Personen / Zubereitungsdauer: ca. 40min./
- Schwierigkeitsgrad: 2/5

300 gr. Pflanzliche Schmandcrème

50g Blattpetersilie

40g junger Estragon

3 Stangen Lauch

4 St. rote Spitzpaprika

40g Jalapenõ (sauer eingelegt)

500g Rapsöl (zum frittieren und marinieren)

1 große Kartoffel(vorwiegend festkochend)

20g Kapern „Nonpareilles“

Zitrone

Meersalz

Pfeffer

Kornblumenblüten zum dekorieren

• Schritt für Schritt Erklärung des Rezepts

1. Den Backofen auf 230 Grad Umluft oder wenn nicht möglich auf maximale Höchsttemperatur vorheizen. Währenddessen die Wurzeln und das grüne vom Lauch abschneiden (und für andere Gerichte aufbewahren) und auf ein Ofenblech legen. Die

Spitzpaprika waschen, mit etwas Rapsöl marinieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Beides zusammen in den Ofen schieben anschließend die Paprika nach 20min sowie den Lauch nach 30min. Garzeit rausnehmen. Das Gemüse kurz abkühlen lassen und anschließend mit einem kleinen Messer von der Paprika die Haut ablösen und das Kerngehäuse entfernen. Den Lauch längs durch die ersten beiden Schichten mit der Messerspitze einschneiden und das zart gegarte „Herz“ entnehmen. Jedes Lauchherz in 4 Stücke teilen.

2. Blattpetersilie und Estragon waschen und gut abtrocknen. Anschließend beide Kräuter (20g Estragon) vom Stiel zupfen, fein hacken und zusammen mit dem Schmand in eine Schüssel geben. Nun die Kapern kurz abtropfen lassen und hinzufügen. Die Schmandcrème mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und kühl aufbewahren.
3. Die restlichen 20g Estragon samt Stiel grob klein schneiden und mit 100g Rapsöl sehr fein mixen bis das Öl sich leicht grün färbt und nach Estragon duftet.
4. Die Kartoffel schälen und mit einem Spiralschneider fein hobeln. Nun ca. 300g Rapsöl in einem Topf auf 160 Grad erhitzen und die Kartoffelspiralen goldbraun ausbacken. Anschließend auf ein Küchentrepp geben und mit Salz bestreuen.
5. Jalapenõ kurz abtropfen lassen und grob hacken.
6. Zum Anrichten die Schmandcrème kreisförmig in der Mitte vom Teller verteilen, den Lauch darauf setzen und etwas Meersalz auf den Lauch geben. Die Paprika in mehrere 1cm breite Streifen zerteilen und über dem Lauch verteilen. Einen guten Esslöffel Jalapenõ darüber streuen. Estragonöl spiralförmig über das Gericht geben. Mit reichlich Kartoffelstroh finalisieren.

Weinempfehlung:

2023 Nackenheimer Engelsberg Riesling VDP.Erste Lage
Weingut Gunderloch, Nackenheim

Biografie:

- Sebastian Schmidt
Geb. 24.01.1987 in Havelberg, Sachsen Anhalt
- Realschule Tangermünde, Sachsen-Anhalt
- 2004-2007 Ausbildung zum Koch in einem Gasthaus in meiner Heimatstadt Tangermünde
- Ende 2007-2008 Bundeswehr Grundwehrdienst in Plön und Oldenburg(Holstein), Koch für die Mannschaftsverpflegung
- Ende 2008 Hotel „Schloß Tangermünde“ in Tangermünde (Commis de Cuisine)
- Anfang 2009 Leihkoch bei Side by Side GmbH (deutschlandweit)
- 2009-2015 The Ritz Carlton Hotel in Wolfsburg
(Positionen über die Jahre Commis de Cuisine, Chef de Partie, Sous Chef)
- 2015-2017 berufsbegleitende Weiterbildung zum Küchenmeister
- 2015-2018 Ideenherd GmbH - Event und Tagungslocation, Wolfsburg(Küchenchef)
- 2018-Anfang 2024 Atrium Hotel in Mainz, Restaurant Genusswerkstatt und Atrium Restaurant(Sous Chef)
- Seit Frühjahr 2024 Küchenchef im „Willichs“ Restaurant & Weinbar

Bezug zu Wein:

Seitdem ich Im The Ritz Carlton Wolfsburg angefangen hab ging es mit dem Lernen steil bergauf und somit nahm auch das Thema Wein seinen Lauf.

Einer meiner besten Freunde, Jürgen Giesel der damalige Chef Sommelier des Restaurant „Aqua“ (3-Sterne Michelin) bei uns im Hotel kam eines Tages nach dem Abendservice zu mir an den Pass und fragte ob ich einen Rotwein probieren will.

Meine Antwort darauf - Ich trinke keinen Wein!

Wie Jürgen so ist meinte er - Los trink! Und Booom! Das Zeug hat richtig eingeschlagen und meine Neugier für fermentierten Traubensaft war geweckt.

Der Wein - 1993 Chateau Mouton Rothschild.

Instagram: sebaschmiddimz

Warum das Gericht zum Wein?

Genauso wie das Gericht mit ätherischem Estragon und süßlicher Paprika kommt auch der Wein mit fruchtig und zugleich kräutriger Aromatik daher. Die lebendige Säure vom Riesling macht ordentlich Druck und passt perfekt zum ausgebackenen Kartoffelstroh und zur scharfen Jalapenö.