

Ein Weinstuben Rezept von Johannes Nicolay: Goldleinsamenbratling auf Rhabarber-Blattspinat mit "Fakeon", karamellisierten Walnüssen und Kartoffelwürfeln an Safransauce

Goldleinsamenbratling:

(Für 20 Stk à 50gr)

500gr	Goldleinsamen > fein mixen
500gr	Wasser > hinzugeben und mit mixen
20gr	Meersalz
3gr	schwarzer Pfeffer grob gemahlen
2gr	Paprikapulver
5gr	Rohrzucker
1	Schalotten fein gewürfelt
1	Mark einer ausgekratzten Vanilleschote
1	Knoblauchzehe
20gr	Krause Petersilie
8gr	Kokosfett > zum anbraten

Zu der Masse hinzugeben
und weiter durchmischen

Die fertige Masse ca.15 Minuten ruhen lassen, in einer heißen Pfanne mit etwas Kokosfett, beidseitig anbraten und mit Pfanne in einen auf 180°C vorgeheizten Ofen 15 Minuten backen.

Fakeon:

(Für 5 Fakeon- Streifen)

15gr	Wasser
10gr	BBQ Gewürz (oder Sauce aber dann ohne Sauce)
10gr	Tomatenmark
5gr	dänisches Rauchsatz
2	Reisblätter
8gr	Kokosfett > zum anbraten

2 Reisblätter in Wasser einweichen. 15gr Wasser, 10gr Tomatenmark mit 10gr BBQ Würzmischung und 5 gr dänischem Rauchsatz mischen und ein eingeweichtes Reisblatt damit bestreichen. Das zweite Reisblatt oben drauf andrücken. In Streifen schneiden und in Kokosfett braten.

Walnuss karamellisiert:

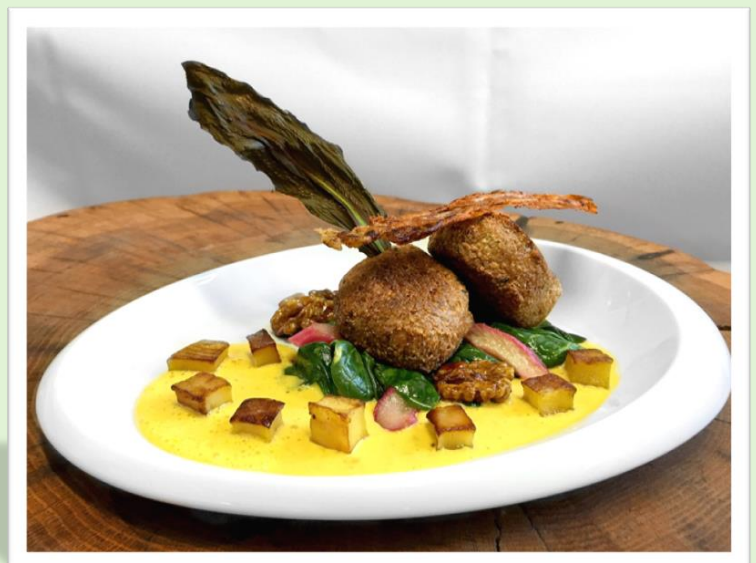
(Pro Person)

40gr	Zucker karamellisiert
30gr	Walnusskerne

Spinat und Rhabarber:

(Pro Person)

8gr	Walnussöl
20gr	Schalotten in feinen Würfeln
1/2	Knoblauchzehe
50gr	Rhabarber
50gr	Blattspinat
1Prise	Muskatnuss
1Prise	Salz



Fotos: www.philip-knoll.com

Kartoffeln:

(Pro Person)

20gr Alsanbutter
180gr Pellkartoffelwürfel

Safransauce:

(Pro Person)

30gr Alsan-Butter
30gr Schalotten fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe
1Prise Safranfäden

Alsanbutter auflösen,
Schalotten,
Knoblauchzehen und
Safranfäden anschwitzen

1 Vanilleschote
2 Lorbeerblätter
200ml Riesling Weißwein trocken
1 Abrieb einer halben Zitrone
1 Spritzer Zitronensaft

Alles zusammen aufkochen und
auf ca. 100ml reduzieren lassen

100gr Alpro Soja Cuisine > Hinzugeben

Passieren, aufmixen und anrichten



*Guten Appetit wünscht,
Johannes Nicolay*

Die **Weinstube**
100% VEGAN
Restaurant