

## «aus der Erde» – Gericht von Beni & Roc, Restaurant AUSO

geschmorter Sellerie | Trüffelmayo | rohe Champignons | Kräuteröl |  
Gemüsechips | Rioja Granita



Rezept für 4 Personen

### **geschmorter Sellerie**

1 Knollensellerie  
Öl  
Fleur de Sel

Den Sellerie einschneiden, mit Fleur de Sel bestreuen und Öl beträufeln. Danach in Alufolie wickeln und im Backofen für 3 Stunden bei 165 Grad Umluft schmoren.

### **Trüffelmayo**

1 dl Vollmilch (kalt!)  
3 dl Sonnenblumenöl  
1 TL Schwarzer Trüffel (frisch oder Paste, je nach Saison)  
wenig Salz und Essig

Trüffel schneiden und einen kleinen Teil davon für die Garnitur zur Seite stellen. Die kalte Milch in den Mixer geben. Das Öl unter ständigem Rühren langsam einfließen lassen, so dass eine homogene Masse entsteht. Anschliessend Trüffel, Salz und Essig begeben und erneut mixen.

### **Kräuteröl**

3 dl Rapsöl  
½ Bund Kerbel  
½ Bund Dill

Kerbel und Dill grob hacken. Rapsöl in einer Pfanne auf ca. 60 Grad erwärmen. Kräuter beifügen und unter Umrühren, während 15 Minuten einkochen lassen. Pürieren und Öl danach durch ein feines Sieb abgessen und kühlstellen.



**FISCHER  
WEINE**  
SURSEE | SEIT 1882

## Champignons

200 g Champignons

Die Champignons putzen und Stiele entfernen. Danach in dünne Scheiben hobeln.

## Gemüsechips

1 Rande und/oder Süsskartoffel  
Öl zum Frittieren  
wenig Salz

Gemüse in dünne Scheiben schneiden und in der Bratpfanne in Öl frittieren, leicht salzen.

## Rioja Granita

4 dl Rioja  
1 EL Zucker  
Kerbel  
Fleur de Sel

Den Wein um die Hälfte einreduzieren und zuckern. Auf einem Blech verteilen und in das Gefrierfach legen. Sobald es angefroren ist, mit der Gabel zerstoßen. Diesen Vorgang 3-4 Mal wiederholen. Mit etwas Fleur de Sel und Kerbel garnieren.

## Anrichten

Öl auf dem Teller verteilen. Den Sellerie in dicke Scheiben schneiden und eine Scheibe in der Mitte des Tellers platzieren. Champignons und Gemüsechips auf dem Sellerie platzieren. Mayo in Kleksen um den Sellerie herum verteilen und mit etwas Fleur de Sel und Kerbel garnieren. Granata in einem Schälchen separat dazu servieren.

## Weintipp

### Trinidad del Conde de Hervías Rioja DOCa 2018

Conde de Hervías, Torremontalbo  
Tempranillo  
12 Monate in Eichenbarriques

Tiefes Rubinrot. Aromen von schwarzen und roten Waldbeeren, getrockneten Pflaumen und würzige Noten vom Barriqueausbau. Am Gaumen kräftig, aber nicht schwer, mit feinen Gerbstoffen und herrlicher Frische. Sehr ausgewogen und elegant.

E Guete & auf die Freundschaft!

