

Burrata/Radicchio/Trüffel/Focaccia

Burrata-Creme

400g Stracciatella-Burrata

2,5 Blatt Gelatine

50ml Milch

Salz, weißer Pfeffer

Blattgelatine im kaltem Wasser einweichen. Milch erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Stracciatella fein mixen anschließend die Milch hinzugeben. Für zwei Stunden kalt stellen und erneut mixen.

Die Masse dann in einen Spritzsack füllen.

Focaccia

550g glattes Mehl

200g gekochte Kartoffeln, mehlig

280g Wasser

15g Germ frisch

20g Salz

20g Sommer-Trüffel

Kartoffeln schälen und durchdrücken. Alle Zutaten in der Rührmaschine mixen, die Kartoffel sollten warm verarbeitet werden.

Anschließend den gehackten Trüffel beifügen.

Den Teig auf ein gefettes Blech geben und abgedeckt 40 min. bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Bei 160°C Heißluft im Ofen backen.

Radicchio

2 kleine Köpfe Radicchio

200ml Apfelsaft frisch gepresst

Salz

Radicchio achteln und etwas salzen, auf zwei Vakuumbbeutel verteilen und jeweils mit 100ml Apfelsaft befüllen.

Vakuumieren, anschließend für 12 Minuten bei 85°C in den Ofen geben. Danach die Beutel sofort ins Eiswasser legen.

Trüffel-Mayonnaise

80ml Milch

250ml Traubenkernöl

25ml Trüffelöl

20g schwarzer Trüffel gerieben

Salz und etwas Zitronensaft

Die Milch in einen Rührmixer geben (Thermomix), beide Öle nach und nach zugeben, bis eine Emulsion entsteht.

Mit dem Trüffel, Salz und Zitronensaft abschmecken. Die Mayonnaise in einen Spritzsack füllen.