

Kürbis-Haselnuss-Wan Tan auf Blattsalaten mit Trüffel-Mayonnaise

 happy-mahlzeit.com/2019/11/11/kürbis-haselnuss-wan-tan-auf-blattsalaten-mit-trüffel-mayonnaise/

Zutaten für 4 Personen

Für die Wan Tan:

- 600 g Muskat-Kürbis
- 2 Schalotten
- 20 g Ingwer
- 2 - 3 Zimtstangen
- 3 - 4 Nelke
- 1 kleine rote Chilischote
- 75 ml Gemüsebrühe
- 75 g gemahlene Haselnüsse
- 20 Wan Tan-Blätter
- Eiweiß
- Fett zum Ausbacken
- Salz
- Pfeffer

Für den Salat:

- 150 g Mesclun-Salat, feine Blattsalatmischung
- 1 EL Walnussöl
- 1 EL Weißweinessig
- Zucker
- Salz

Für die Mayonnaise:

- 2 sehr frische Eier (M)
- 1 TL scharfer Senf
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 1 - 2 EL Weißweinessig
- 10g eingelegter, schwarzer Trüffel
- 2 EL Trüffelöl
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Für die Wan Tan Kürbis, Schalotten und Ingwer schälen, in Stücke schneiden und mit Gewürzen und gehacktem Chili in einen Bräter geben, Brühe darüber gießen und luftdicht abgedeckt im heißen Ofen etwa 1 Stunde schmoren.

Danach Ingwer, Chili und Gewürze entfernen, die weich geschmorten Kürbisstücke etwas abkühlen lassen, dann in ein Tuch geben und gut auspressen. Den Saft dabei in einem kleinen Topf auffangen und sirupartig einkochen lassen.

Weich geschmorte Schalotten fein hacken und mit den gerösteten Haselnüssen und dem eingekochten Kürbissirup unter das Kürbispüree mischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und vollständig abkühlen lassen. In die Mitte jedes der Teig-Blätter etwa 2 TL der Kürbismasse geben. Die Teigländer mit Eiweiß bestreichen, übereck zusammenklappen, fest zusammendrücken und gut verschließen.

Fett in einem Topf erhitzen und die Wan Tans darin goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und leicht salzen.

Für die Mayonnaise die Eier trennen. Senf zum Eigelb in eine große Schlagschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Öl zunächst tröpfchenweise unterschlagen. Die 2. Hälfte des Öls in einem dünnen Strahl dazugeben und alles zu einer dick-cremigen Mayonnaise aufschlagen. Mit dem Essig verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Trüffel fein hacken und mit dem Trüffelöl unter die Mayonnaise rühren.

Den Salat mit Essig und Walnussöl marinieren und mit Salz und etwas Zucker würzen.

Blattsalate und Wan Tans anrichten und mit der Trüffel-Mayonnaise garnieren.

Rezept: Johann Lafer

Prominenter Gast: Hera Lind

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 8.11.2014