

NOROHY

· VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT ·

ONIONS BURNT



FÜR 12 PORTIONEN ZWIEBELSUPPE „ONIONS BURNT“

ZWIEBEL-PICKLES

Zwiebeln.....	180 g
Cidre-Essig.....	270 g
Kristallzucker.....	45 g
Feines Salz.....	1 g

Die Zwiebel in feine Streifen **schneiden**.
Essig, Zucker und Salz in einem Topf **erhitzen**.
Die Zwiebeln in den Essig **tauchen**, mit Frischhaltefolie **bedecken** und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank **stellen**.

ZWIEBELSUPPE

Zwiebeln.....	1230?g
Olivenöl.....	310 g
Kristallzucker.....	45 g
Weißwein.....	310 g
Wasser.....	1540 g
Feines Salz.....	15 g
Schwarze Pfefferkörner.....	10 g
TADOKA Räucheraroma NOROHY.....	12 g
Schwarzer Knoblauch.....	30 g

Die Zwiebeln in Streifen **schneiden** und in einem Topf mit Olivenöl **anbräunen**.
Wenn die Zwiebeln gut durchgegart sind, den Zucker **dazugeben** und **karamellisieren**, mit dem Weißwein **ablöschen**.
Wasser, Salz und Pfeffer **hinzufügen** und etwa 15 Minuten kochen **lassen**, bis der Geschmack intensiv genug ist.
Passieren, Zwiebeln **beiseite stellen**.
Das Räucheraroma TADOKA in der Brühe **schmelzen lassen**. **Beiseitestellen**.
Zwei Drittel der gekochten Zwiebeln **auffangen** und mit dem **schwarzen** Knoblauch zu einem glatten Püree **mixen**.
Die restlichen Zwiebeln sehr fein **hacken** und in einem Topf mit Olivenöl anrösten, **beiseitestellen**.

PIFFERLINGSPFANNE

Pfifferlinge.....	135 g
Olivenöl.....	10 g
Feines Salz.....	3 g

Die Pfifferlinge putzen und ggf. **halbieren**.
Das Olivenöl in einer Pfanne **erhitzen**, die Pfifferlinge **anbraten** und das Salz **hinzufügen**.
Beiseitestellen.

OFENZWIEBELN

Zwiebeln.....	620 g
Olivenöl.....	20 g
Grobes Salz.....	205 g
Feines Salz.....	2 g

Zwiebeln halbieren, die Schnittfläche mit einem Bunsenbrenner **abflämmen**. Die Zwiebeln in einer Schüssel auf grobes Salz **legen**.

Mit Olivenöl und Salz **beträufeln**.

Etwa 20 min bei 180 °C **backen**, bis die Zwiebel schmilzt.

BROT-CROUTONS

Landbrot.....	238?g
Olivenöl.....	12 g

Das Brot in 1 cm große Würfel schneiden und mit dem Olivenöl vermischen.
Im Backofen bei 180 °C etwa 5 Minuten lang rösten.

Comté-Käse.....	200 g
-----------------	-------

Am Vortag die Zwiebel-Pickles **zubereiten**.

Die Zwiebelsuppe, das Zwiebelkompott und die Onions burnt **zubereiten**. Warm halten.

Die Pfifferlingspfanne, die **Ofenzwiebeln** und die Croûtons **zubereiten**. Warm **halten**.

Die Pickles abtropfen **lassen** und den Comté in 0,5 cm große Würfel **schneiden**.

Auf einen Teller einen Kreis aus Zwiebelkompott (ca. 40 g) mit einem Spritzbeutel ohne Tülle **auftragen**.

Auf das Kompott abwechselnd 20 g Croutons, 15 g Comté-Würfel, 10 g Zwiebel-Pickles, 10 g Onions burnt und 10 g Pfifferlinge **legen**.

In die Mitte des Kreises etwa 40 g Zwiebelkompott **geben** und die zuvor von der Schale befreite Ofenzwiebel darauf **legen**.

Die Brühe erhitzen und in die Tellermitte **geben**.

