



Restaurant

**Natur erleben & genießen**

Kölner Straße 6 · 53489 Sinzig

info@vieux-sinzig.com · www.vieux-sinzig.com

## Japanischer Knöterich im Knuspermantel mit Veilchensorbet auf Zitrusfrüchtesalat

### Rezept von Jean-Marie Dumaine

	Für 4 Personen		– Für die Mandelfüllung die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eigelbe nach und nach darunterrühren. Speisestärke, Mandeln, Rum und Salz dazugeben und sorgfältig mischen.
8 Stangen	Japanischer Knöterich (ca. 2 cm Durchmesser, 6 cm lang), gewaschen		– Den Japanischen Knöterich so schneiden, dass eine Seite der Stengel geschlossen bleibt. Die Mandelfüllung mit einem Spritzbeutel in die Stengel spritzen.
	<b>Mandelfüllung:</b>		– Die Brikteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen und leicht mit Puderzucker bestäuben. Die Teigblätter mit einem scharfen Messer halbieren. Die gefüllten Knöterichstengel unten auf das Teigblatt legen und den Teig leicht einrollen. Die Enden nach innen unter den Knöterich klappen und den Teig weiter einrollen. Den oberen Rand mit etwas Mehl-Wasser-Mischung bestreichen und festdrücken.
50 g	Butter		
50 g	Zucker		
3	Eigelb		
20 g	Speisestärke		– Die Brikteigblätter mit flüssiger Butter bestreichen und leicht mit Puderzucker bestäuben. Die Teigblätter mit einem scharfen Messer halbieren. Die gefüllten Knöterichstengel unten auf das Teigblatt legen und den Teig leicht einrollen. Die Enden nach innen unter den Knöterich klappen und den Teig weiter einrollen. Den oberen Rand mit etwas Mehl-Wasser-Mischung bestreichen und festdrücken.
50 g	geriebene Mandeln		
1 EL	Rum		
1 Msp.	Salz		
	<b>Knuspermantel:</b>		– Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 12 Minuten goldgelb backen.
4 Blätter	Brikteig (aus dem Asienladen; ersatzweise Strudelteig)		
20 g	Butter, flüssig		
20 g	Puderzucker		
1 TL	Mehl, mit etwas Wasser verquirlt		
	<b>Zitrusfrüchtesalat:</b>		– Für den Zitrusfrüchtesalat die Kumquat in feine Schnitze schneiden und die Kerne entfernen. Alle anderen Früchte mit einem scharfen Messer schälen und die bittere weiße Haut entfernen, die Filets aus den Trennhäutchen schneiden.
1	Kumquat		
1	rosa Grapefruit		
1	Orange		
1	Mandarine		
1	Pomelo		
1	Zitrone		
	<b>Veilchensorbet</b>		– Zucker und Pektinpulver mischen und die Veilchenblüten 2 Tage darin einlegen. Mineralwasser und Zitronensaft dazugeben, pürieren und die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.
40 g	Zucker		
1 Msp.	Pektinpulver		
40 g	Veilchenblüten		
100 ml	Mineralwasser Saft von 1/2 Zitrone		– Die Zitrusfrüchtefilets nach Größe angeordnet in die Tellermitte legen. Den Knöterich im Knuspermantel halbieren und auf den Zitrusfrüchten anrichten. Eine Kugel Veilchensorbet seitlich dazusetzen und mit Hornveilchenblüten garnieren.
12	Hornveilchenblüten		

Da er geschmacklich an Rhabarber mit Rohrzucker erinnert, nenne ich den Japanischen Knöterich auch »Wildrhabarber«. Wegen seines feinen Geschmacks und der schier unendlichen Zubereitungsmöglichkeiten ist er eine meiner Lieblingspflanzen. In der »Vieux Sinzig«-Küche gibt es mindestens zehn verschiedene Rezepte für diese Wildpflanze, vom Chutney bis zum Dessert, von der würzigen Gemüsebeilage bis zum fruchtig-süßen Kuchen.

Since its taste reminds of rhubarb with cane sugar, I call the Japanese knotweed "wild rhubarb". Because of its subtle aroma and the just about endless number of preparation alternatives, it is one of my favourite plants. We use at least ten different recipes for this wild plant in the cuisine of the Vieux Sinzig, from chutneys to desserts, from spicy vegetable sides to sweet and fruity cakes.