

Berts Chrysanthemen-Menü

Eine Hommage an Blüte, Blatt & Genuss

von Küchenmeister & Genussgestalter Bert Beuthan

4-Gang-Menü

Chrysanthemenkruste mit Weißkäskrem

Cappuccino von Blüte & Blatt

Schwarzfederhuhn & Ackerknolle in grüner Soße

Kommunikation zwischen Schokolade, Zwetschgen & Chrysanthemenblüten

1. Chrysanthemenkruste mit Weißkäskrem

Ein zarter Auftakt – luftig, blumig, mit einem Hauch von Tradition. Die Chrysanthemenblätter verleihen der Kruste ein feines Aroma und verbinden sich mit der cremigen Frische des Weißkäses.

Zutaten: 200 ml warmes Wasser, 4 EL Milch, 1 Würfel frische Hefe, 35 g Zucker, 8 g Salz, 80 g weiche Butter, 500 g Mehl (Typ 550), 1 Ei, Chrysanthemenblätter & Samen.

Zubereitung: Wasser, Milch und Zucker mischen, Hefe einrühren und 5 Min ruhen lassen. Dann Mehl, Salz, Ei und Butter zugeben, kneten und 1 Std. gehen lassen. Buns formen (ca. 80 g), flachdrücken, nochmals 1 Std. gehen lassen, mit Ei-Milch-Wasser-Mix bestreichen, mit Samen bestreuen und bei 200°C 16–20 Min goldbraun backen.

Weißkäskrem: 500 g Quark abtropfen lassen, 6 Eier trennen, Eiweiß mit Salz steif schlagen. Zucker mit Quark cremig schlagen, Eiweiß, Zitronenabrieb, Blüten & Chrysanthemenpesto unterheben.

Anrichten: Kruste mittig aushöhlen, mit Krem füllen, mit gerösteten Samen bestreuen, mit Wildkräutern servieren.

Tipp von Bert: Lass den Hefeteig atmen – Wärme und Geduld sind die besten Gewürze für ein gutes Brot.

2. Cappuccino von Blüte & Blatt

Ein Spiel zwischen Würze und Florelem – wie ein Spaziergang durch einen herbstlichen Garten voller Duft und Dampf.

Zubereitung: Schalotten anschwitzen, mit Cuvée aus Grünem Veltliner & Weißburgunder ablöschen, auf die Hälfte reduzieren, mit 33% Sahne auffüllen. 1/3 der Menge mit Blüten, 2/3 mit Chrysanthemenpesto verfeinern. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskat abschmecken.

Pesto: 50 g Chrysantheme frisch, 100 g Sonnenblumenkerne, 250 ml Chrysanthemenöl, 5 g Meersalz, 1 g Pfeffer, Abrieb ½ Limette, 1 Samenbeutel Chrysantheme. Alles fein mixen, Öl langsam zugeben, bis cremig.

Anrichten: In einem Doppelglas: grüne Suppe unten, die aufgeschäumte Blütensuppe oben. Mit gerösteten Samen bestreuen.

Tipp von Bert: Ein guter Cappuccino lebt vom Kontrast – hier treffen Erde und Himmel im Glas zusammen.

3. Schwarzfederhuhn & Ackerknolle in grüner Soße

Zartes Huhn, begleitet von einer samtigen Soße aus grünen Blättern und dem feinen Duft der Chrysantheme – rustikal, elegant und voller Tiefe.

Zubereitung: Huhn waschen, in der Pfanne mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin braten, im Ofen 12 Min ruhen lassen. Ackerknolle (Kartoffel) kochen, mit Salz, Muskat, Pfeffer stampfen, Chrysanthemenöl einlaufen lassen. Grüne Soße: Chrysanthemenöl, Blätter, Samen, Salz, Pfeffer im Verhältnis 1:2:1 aufmixen.

Anrichten: Kartoffelstampf als Tropfen in die Mitte, Mulde formen, mit grüner Soße füllen, Huhn in Tranchen darüber legen, frittierte Blätter als Garnitur.

Tipp von Bert: Wenn das Öl leise flüstert und die Blätter tanzen, ist der richtige Moment gekommen.

4. Kommunikation zwischen Schokolade, Zwetschgen & Chrysanthemenblüten

Ein süßes Gespräch zwischen Texturen und Temperaturen – fruchtig, gebacken, geeist.

Schokoladenfondant: 100 g Zartbitterschokolade, 100 g Butter, 2 Eier + 2 Eigelb, 120 g Zucker, 100 g Mehl, 4 EL Kakao. Schokolade & Butter schmelzen, Samen zugeben, Eier und Zucker schaumig schlagen, Mehl und Blüten einrühren, alles vermengen. In Förmchen füllen, bei 170°C 5–8 Min backen.

Eiskrem: 50 g Chrysanthemenhonig, 20 ml Chrysanthemenlikör, 250 ml Maracujamark, etwas Glukose. Alles cremig aufschlagen, einfrieren (-20°C, 8 Std).

Frittierte Chrysanthemen: Blüten zupfen, in Tempurateig mit kaltem Mineralwasser, Samen & Puderzucker tauchen, in Rapsöl (170°C) 1 Min ausbacken, mit Puderzucker bestäuben.

Tipp von Bert: Schokolade spricht nicht – sie flüstert. Hör ihr zu, bevor sie schmilzt.