

Spitzkohl mit Kartoffel-Püree, Pilze, Petersilien-Öl

Für zwei Personen

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	150 ml Sahne
150 ml Milch	300 ml Gemüsesfond	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Spitzkohl:

1 mittelgr. Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	2 EL Sojasauce
1 TL Senf	1 TL Honig	5 EL Pflanzenöl
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für das Petersilien-Öl:

1 Bund glatte Petersilie	100 ml Pflanzenöl
--------------------------	-------------------

Für die Kräuterseitlinge:

3 Kräuterseitlinge	Öl	Marinade des Spitzkohls
--------------------	----	-------------------------

Für die Garnitur:

2 EL Granatapfelkerne	2 Zw. glatte Petersilie	2 EL Walnusskerne
-----------------------	-------------------------	-------------------

Für das Kartoffelpüree:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, würfeln und im Gemisch aus Sahne, Milch und Gemüsesfond weichkochen. Kartoffeln abgießen und die Brühe aufbewahren. Kartoffeln durch eine Presse geben und mit Butter und dem Gemisch aus Sahne, Milch und Brühe zu einem Püree verarbeiten.

Evtl. durch ein Sieb streichen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Spitzkohl:

Die äußeren Blätter vom Kohl entfernen und längs in sechs Stücke schneiden. Danach die Schnitze in einer heißen Pfanne mit 1 Esslöffel Öl von beide Seiten kurz scharf anbraten. Danach die Schnitze auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Das restliche Öl, Sojasauce, Zitronensaft, Senf, Honig und Gewürze in einem Glas vermischen. Mit einem Pinsel die Marinade auf den Spitzkohlschiffchen von beiden Seiten verteilen. Restliche Marinade für die Kräuterseitlinge aufbewahren.

Schiffchen für 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für das Petersilien-Öl:

Petersilie grob hacken und mit dem Öl in einen Topf geben.

Öl auf 60 Grad erwärmen und für 6 Minuten ziehen lassen. Alles mixen, absieben und abkühlen lassen.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge in 0,5 mm Scheiben schneiden. Danach die Schnittflächen x-förmig von beiden Seiten einritzen. Marinade (siehe oben) mit einem Pinsel auf beide Seiten streichen. Pilze in einer heißen Pfanne mit wenig Öl anbraten. Danach beiseitelegen.

Für die Garnitur:

Petersilie und Walnüsse hacken, die Granatapfelkerne aus der Frucht lösen. Püree in der Mitte des Tellers in einem Ring anrichten. Den gebackenen Spitzkohl mittig auf dem Püree platzieren. Die gebratenen Pilze neben dem Püree anrichten. 2 EL des Öls kreisrund über den Teller verteilen. Den Rest des Öls separat in einer Sauciere anrichten. Die gehackten Nüsse, die Petersilie und die Granatapfelkerne über den Teller verteilen und servieren.

Kathrin Hormann am 20. März 2024