

# Vanille-Rotkraut-Salat, Spekulatius-Ziegenkäse-Praline

## Für zwei Personen

### Für den Salat:

1 kleiner Kopf Rotkraut	1 TL Yuzusaft	2 getrocknete Datteln
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Kristallzucker	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote
Salz	Pfeffer	

### Für das Dressing:

2-3 EL Himbeeressig	4 cl Portwein	$\frac{1}{2}$ EL Kristallzucker
1 TL Pflaumenmus-Gewürz	Salz	Pfeffer

### Für die Praline:

3 Ziegenkäsetaler	2 Spekulatius-Kekse	4-5 EL Pankomehl
2-3 EL feines Semmelmehl	1 TL Berghonig	2 Chilifäden
Öl	Salz	

### Für die Rotwein-Birne:

1 Birne	1 Orange	500 ml Portwein
12 g Rosinen	1 Stange Zimt	8-10 ganze Nelken

### Für die Garnitur:

8 Walnüsse	1 EL Waldhonig	Chilifäden
------------	----------------	------------

### Für den Salat:

Rotkraut von den äußeren Blättern befreien, den Strunk entfernen und klein hobeln. Datteln vierteln, Olivenöl, Yuzu, das Mark der Vanilleschote und Zucker zugeben, salzen, pfeffern und anschließend vakuummieren.

In ein Wasserbad bei ca. 30 Grad geben.

### Für das Dressing:

Alle Zutaten in ein Glas mit Deckel geben und gut schütteln.

Im Wasserbad warm halten.

### Für die Praline:

Spekulatius in einem Gefrierbeutel mit einem Plattiereisen bearbeiten.

Anschließend Spekulatius, Panko und Semmelmehl in einer Schüssel vermengen, Chilifäden zerkleinern untermischen. Mit Salz würzen.

Taler mit Honig einschmieren und in der Panade wälzen.

Anschließend in einer Fritteuse mit heißen Öl ausfrittieren.

### Für die Rotwein-Birne:

Birne schälen, halbieren und dann mit den Gewürzen, Portwein, Organensaft und Rosinen erhitzen.

### Für die Garnitur:

Walnüsse hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Nüssen, Waldhonig und Chilifäden garnieren und servieren.

Stefan Florian am 30. November 2022