

Der schnellste Rotkohl der Welt

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Rotkohl (frisch)	1 roter Apfel	1 Orange
150 g Pekannüsse	3 EL Preiselbeeren	50 ml Rotweinessig
150 ml Rotwein	100 ml Rapsöl	150 g Sauerrahm
$\frac{1}{2}$ TL Lebkuchengewürz	Meersalz, Pfeffer	

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit einem kleinen Schuss Rapsöl braten. Den Apfel in Spalten schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten mit dem Rotkohl in der Pfanne braten, (dürfen Farbe bekommen) und mit einer Prise Salz würzen. Die Preiselbeeren in einem kleinen Topf karamellisieren und mit dem Rotweinessig ablöschen. Dann mit dem Rotwein auffüllen und langsam einkochen. Die Orange filetieren und dabei den Saft auffangen. Den Orangensaft in einer Schüssel mit einem kleinen Schuss Rapsöl, einer Prise Salz, großzügig Pfeffer und dem Lebkuchengewürz mit einem Schneebesen zu einer Vinaigrette verrühren und die Orangenfilets hineingeben. Den Sauerrahm mit einer Prise Salz abschmecken. Die gerösteten Apfelspalten sternförmig auf zwei Tellern verteilen, den gebratenen Rotkohl mittig darauf anrichten und die süß-sauren Preiselbeeren darüber fallen lassen. Die Filets mit der Orangenvinaigrette beträufeln und die Pekannüsse grob darüber bröseln. Zuletzt einige kleine Nocken des abgeschmeckten Sauerrahms darauf verteilen und mit einer Prise Meersalz und ggf. einer kleinen Prise Lebkuchengewürz bestreuen.

Alexander Herrmann am 03. Februar 2015