

Spitzkohl-Steak, Wirsing-Creme, Rotkohl mit Saibling

Für zwei Personen

Für das Spitzkohl-Steak:

1 großer Spitzkohl	50 g Butter	50 ml Ahornsirup
50 ml Sojasauce	3 EL Harissapaste	3 EL gemahl. Kümmel

Für die Wirsing-Creme:

1 Wirsing	1 mehligk. Kartoffel	150 g Butter
150 ml Sahne	150 ml Gemüsefond	80 g Crème-fraîche
Salz	Pfeffer	

Für die Rotkohl-Pickles:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	1 EL Preiselbeeren	200 ml Rotwein
100 ml Balsamicoessig	100 ml Ahornsirup	Olivenöl
1/3 Zimtstange	1 Sternanis	3 Nelken
Salz	Pfeffer	

Für den Saibling:

2 Saiblingfilets mit Haut	50 g Butter	Spätzlemehl
1-2 Zweige Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Vinaigrette:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	150 g Butter	3 EL Senf
Salz	Pfeffer	

Für die Walnüsse:

2-3 EL Walnüsse	Honig	Salz
-----------------	-------	------

Für das Spitzkohl-Steak:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl putzen und aus der Mitte heraus dickere Scheiben schneiden.

In einer Pfanne in Butter beidseitig anbraten. Harissapaste, Kümmel, Ahornsirup und Sojasauce verrühren. Den Spitzkohl mit der Marinade übergießen und im Ofen 10 Minuten karamellisieren lassen.

Für die Wirsing-Creme:

Wirsing putzen, grob zerteilen und die dicksten Blattrippen entfernen.

Kartoffel schälen und würfeln. Wirsing und Kartoffel in Gemüsefond weichkochen. Abgießen, dabei etwas Kochflüssigkeit auffangen. Wirsing in Eiswasser abschrecken, damit er die grüne Farbe behält. Wirsing gut ausdrücken, dann mit Butter, Sahne und Crème fraîche fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warmhalten.

Für die Rotkohl-Pickles:

Rotkohl in feine Streifen hobeln. Preiselbeeren, Rotwein, Balsamicoessig, Ahornsirup und alle Gewürze aufkochen. Rotkohl zugeben und 5-10 Minuten köcheln lassen, bis er weich, aber noch bissfest ist.

Preiselbeeren unterheben, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Ziehen lassen.

Für den Saibling:

Fisch salzen, auf der Hautseite mehlieren. Fisch in heißer Butter mit Rosmarin glasig braten. Mit Pfeffer würzen.

Für die Vinaigrette:

Butter in einem kleinen Topf langsam bräunen. Vom Herd nehmen, mit Zitronensaft, - abrieb und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Walnüsse:

Walnüsse rösten und mit Honig karamellisieren. Salzen.

Vanessa Wilcke am 28. Oktober 2025