

Rotkohl mit Miso-Butter und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Rotkohl:

1 Kopf Rotkohl	100 g Sprossen	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ EL Butter	$\frac{1}{2}$ EL Misopaste	50 ml Weißwein
1 EL Olivenöl	Öl	

Für das Püree:

400 g mehlig Kartoffeln	50 g Sahne	75 ml Milch
50 g Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für den Rotkohl:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Rotkohl putzen. Aus der Mitte des Rotkohls eine 2-3 cm dicke Scheibe rausschneiden. Knoblauch abziehen, andrücken und mit Olivenöl vermengen. Rotkohlsteak in mit Knoblauch-Öl marinieren. Die äußeren Blätter mit Zahnstochern fixieren. Misopaste und Butter glattrühren. Öl in eine Pfanne geben und den Rotkohl 4 Minuten pro Seite darin anbraten. Alles mit Weißwein ablöschen, Rotkohlsteak mit Misobutter bestreichen und in der Pfanne 15 Minuten im Ofen schmoren lassen. Gericht mit Sprossen garnieren.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen, vierteln und in Gemüsefond kochen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Sahne und Milch in einem Topf aufkochen und kräftig mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter stückchenweise unterheben und zum Schluss die Sahne-Milch-Mischung dazugießen und verrühren.

Das Püree nicht mit dem Stabmixer, sondern mit einem Kartoffelstampfer herstellen, da es durch die Stärke der Kartoffeln sonst schlotzig wird.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lilly Kürten am 28. November 2019