

Ofen-Spitzkohl, Haselnuss-Vinaigrette, Pastinaken-Püree

Für zwei Personen

Für den Spitzkohl:

1 Spitzkohl Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Vinaigrette:

50 g Haselnüsse, ohne Haut $\frac{1}{2}$ TL mittelscharfer Senf 1 EL Haselnussöl

1 EL weißer Balsamico 1 EL Olivenöl Salz

Für das Pastinakenpüree:

300 g Pastinake 1 Zitrone 100 ml Sahne

100 ml Milch 50 g Butter Muskatnuss

Salz Pfeffer

Für das Petersilien-Öl:

1 Bund Petersilie 100 ml Pflanzenöl 1 Schale Eiswasser

Für die Garnitur:

1 Zweig Kerbel 5 Haselnüsse

Für den Spitzkohl:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Äußere Blätter vom Kohl entfernen und längs in 6 Stücke schneiden.

Olivenöl mit Salz und Pfeffer mischen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Spitzkohl auf das Backblech legen. Mit der Marinade übergießen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

Für die Vinaigrette:

Haselnüsse im Backofen bei 175 Grad Umluft für ca. 8 Minuten rösten.

Abkühlen lassen und grob mit dem Mörser zerstoßen. Haselnussöl, Olivenöl, Balsamico, Senf und Salz zu einer cremigen Vinaigrette verarbeiten. Haselnüsse unterrühren und nochmals mit Salz abschmecken.

Für das Pastinakenpüree:

Pastinaken schälen, würfeln und in Salzwasser kochen. Kochwasser abgießen und die Pastinaken mit Butter, Sahne und Milch zu einem Püree verarbeiten. Evtl. durch ein Sieb streichen. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

Für das Petersilien-Öl:

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

Öl auf 60 Grad erwärmen und für 6 min ziehen lassen. Alles mixen, ab sieben und auf Eiswasser abkühlen.

Für die Garnitur:

In einem tiefen Teller das Pastinakenpüree anrichten, den Spitzkohl auf das Püree setzen, mit der Haselnuss-Vinaigrette beträufeln und mit den gerösteten und gehackten Haselnusskernen bestreuen. Zum Schluss das Petersilien-Öl angießen und mit Kerbel ausgarnieren.

Jürrina Führer am 11. Januar 2023