

Spitzkohl, Petersilien-Pesto, Mais-Püree, Senf-Kaviar

Für zwei Personen

Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl 1 Knoblauchzehe $\frac{1}{2}$ Zitrone, ganze Frucht
1 EL Butter

Für das Petersilien-Pesto:

3 Blätter Romanasalat 1 grüne Chilischote $\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Abrieb
50 g Parmesan 1 TL körniger Senf 1 Bund Petersilie
1 TL Walnussöl 3 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für das Mais-Miso-Püree:

140 g Dosenmais, abgetropft 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
 $\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Abrieb 250 ml Sahne 2 EL helle Miso-Paste
2 EL heller Balsamicoessig Pflanzenöl Salz, Pfeffer

Für den Senf-Kaviar:

100 g gelbe Senfkörner 50 ml naturtrüber Apfelsaft 50 ml trockener Weißwein
Weißweinessig 50 g Zucker 5 g Salz

Für den Salat:

1 Romana Salatherz $\frac{1}{2}$ Limette, Saft 1 TL flüssiger Honig
1 TL Walnussöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

8 Macadamia Nüsse 6 Walnüsse

Für den Spitzkohl:

Den Spitzkohl putzen und vierteln. Knoblauchzehe anschneiden und Spitzkohl auf den Schnittflächen mit Knoblauch einreiben. Spitzkohl zunächst ohne Fett in einer Grillpfanne anbraten für kräftige Röstaromen.

Butter hinzugeben, Zitronenscheiben in die Pfanne geben und den Kohl bei reduzierter Hitze garen.

Für das Petersilien-Pesto:

Chilischote grob hacken. Parmesan reiben. Alle Zutaten für das Pesto mischen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Pesto auf dem gegrillten Spitzkohl und zwischen den Blättern verteilen.

Für das Mais-Miso-Püree:

Schalotte und Knoblauch abziehen, würfeln und in einem Topf mit etwas Öl farblos dünsten. Mais abtropfen und hinzugeben. Mit Sahne und Essig ablöschen. Auf kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen.

Den Mais zusammen mit Miso-Paste und Limettensaft und -abrieb in den Mixer geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Senf-Kaviar:

Alle Zutaten mit 150 ml Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Dann die Hitze auf ein Minimum reduzieren und 30 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung leicht eindickt und an die Konsistenz von Honig erinnert. Falls der Senfkaviar zu dick wird, Wasser oder Weißweinessig untermischen.

Für den Salat:

Salat vorsichtig zupfen, putzen, waschen und trockenschleudern.

Limettensaft, Honig und Walnussöl zu einer Marinade vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Salat damit bis zum Servieren marinieren.

Für die Garnitur:

Nüsse hacken und für die Garnitur verwenden.

Luise Kropp am 27. Januar 2025