

Rotkohl-Steak mit Rotkohl, Rotkohl-Cashew-Creme

Für das Rotkohl-Steak:

1 kleiner, runder Rotkohl	1 EL zimmerwarme Butter	1 EL dunkle Misopaste
150 ml trockener Weißwein	Chiliflocken	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Creme:

150 g Rotkohlblätter	130 g Cashewkerne	2 Mandarinen
1 EL Ahornsirup	2 EL Reissig	Salz, Pfeffer

Für den Rotkohl:

50 g Rotkohl	Ahornsirup	1 EL Reissig
1 EL Olivenöl	Salz	

Für das Püree:

1 kleine Steckrübe	300 g mehlig. Kartoffeln	100 g Möhren
1 große Zwiebel	40 g Parmesan	80 g Butter
Muskatnuss	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Beet Gartenkresse	1 Mandarine	1 EL Cashewkerne
4 EL Olivenöl		

Für das Rotkohl-Steak: Den Backofen auf 200 Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rotkohl putzen, die äußeren Blätter abziehen und beiseitelegen. Aus der Mitte des Rotkohls 2 cm dicke Scheiben runterschneiden. Miso und Butter glattrühren. Öl in eine ofenfeste Grillpfanne geben und die Rotkohlsteaks kurz von beiden Seiten anbraten. Mit der Miso-Butter bestreichen und mit Weißwein ablöschen. In der Pfanne für 20 Minuten in den Ofen geben. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen.

Für die Rotkohl-Cashew-Creme: Mandarinentaft auspressen und auffangen. Äußere Blätter des Rotkohles auf ein Backblech legen und im Ofen backen bis sie weich sind. Anschließend alle Zutaten mit 70 ml Wasser in einem Mixer cremig mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und bis zum Servieren zur Seite stellen.

Für den Rotkohl: Rotkohl in feine Streifen schneiden und mit Essig und Olivenöl marinieren. Mit Ahornsirup und Salz würzen.

Für das Steckrüben-Parmesan-Püree: Parmesan reiben. Kartoffeln, Zwiebeln, Steckrübe und Möhren schälen und in Würfel schneiden. Das Gemüse mit Öl im Topf 10 Minuten dünsten. Mit Wasser abdecken und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen.

Gemüse mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und cremig pürieren, dabei die Butter nach und nach zugeben. Parmesan unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Sollte das Püree zu fest sein, etwas Kochwasser dazu gießen.

Für ein feineres Püree die Masse nach dem Pürieren durch ein Sieb streichen.

Für die Garnitur: Mandarine schälen und in Filets schneiden. Das Gericht mit Mandarinen-Filets, Gartenkresse, Olivenöl und Cashewkernen garnieren.

Luise Kropp am 30. Januar 2025