

Rotkohl mit Knusper, Orangenfilets, Kohlrabi-Creme

Für zwei Personen

Für den Rotkohl:

$\frac{1}{2}$ kleiner Rotkohl	2 Orangen, Abrieb, Saft	1 Zitrone, Abrieb, Saft
1 EL Butter	Butterschmalz	200 ml Portwein
200 ml Rotwein	1 EL Balsamico	1 TL dunkle Sojasauce
1 EL Rübensirup	1 TL Honig	100 ml Brombeerdirektsaft
1 EL brauner Zucker	1 EL Mole-Gewürz	1 Msp. Xanthan
Salz	Pfeffer	

Für den Knusper:

2 EL vorgeg. Maronen	1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Orange, Abrieb
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb	1 TL Butter	30 g Pinienkerne
30 g getrock. Cranberrys	3 EL Panko	1 gute Prise Pul Biber
1 Prise Mole-Gewürz	Salz	

Für die Kohlrabicreme:

300 g Kohlrabi	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
250 ml Haferdrink	50 ml Sahne	200 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein	Öl	2-3 EL Pinienkerne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Reisblätter:

4 Reispapierblätter	Butterschmalz	2 EL Sesamsaat
Salzflocken		

Für Kohl-Karotten-Füllung:

2 kleine Bundkarotten	1 Kohlrabi	Rotkohlreste, von oben
2-3 cm Meerrettich	1 rote Zwiebel	1-2 TL Ponzu
Öl	1 Prise Pul Biber	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Orange, Filets	1 Beet dunkle Kresse	milde Salzflocken
------------------	----------------------	-------------------

Für den Rotkohl:

Den Rotkohl in schmale Schiffchen schneiden. Alle dickeren Stücke entfernen. Orangen halbieren und den Saft auspressen.

Braunen Zucker in der Pfanne karamellisieren. Dann Butterschmalz in die Pfanne geben und Mole-Gewürz dazugeben. Kohl zufügen und kurz anrösten. Mit der Hälfte des Portweines, der Hälfte des Rotweines, Orangensaft, Balsamicoessig und Honig ablöschen. Dann Butter zugeben. Portwein und Rotwein nach und nach aufgießen.

Mit geschlossenem Deckel 15 Minuten bissfest garen. Größere Rotkohlstücke 20-25 Minuten garen.

Sojasauce, Rübensirup und Brombeerdicksaft hinzufügen und noch einmal kurz aufkochen lassen.

Kohl aus dem Sud nehmen. Marinade einkochen lassen und final mit den Gewürzen sowie Orangenabrieb, Zitronensaft und -abrieb abschmecken.

Ggf. mit Xanthan abbinden.

Für den Knusper:

Chilischote fein hacken. Cranberrys hacken.

Pinienkerne in einer Pfanne trocken anrösten und beiseitestellen.

Maronen hacken und in einer Pfanne trocken anrösten. Dann Butter, Chili, Chiliflocken, Mole-Gewürz, Cranberrys und Panko zufügen. Alles knusprig rösten, dann Pinienkerne zugeben. Alles salzen.

Orange und Zitrone heiß abspülen und jeweils 1 TL Schale abreiben.

Orangen- und Zitronenabrieb über den Knusper geben.

Für die Kohlrabicreme:

Kohlrabi schälen und sehr klein würfeln. Schalotte abziehen und würfeln.

Schalotte in etwas Öl farblos anschwitzen. Kohlrabi zufügen und kurz dünsten. Mit Muskat würzen und mit Weißwein ablöschen. Etwas einkochen lassen. Dann Gemüsefond aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen.

Knoblauch abziehen und reiben. Mit der Haferdrink und Sahne zum Kohlrabi geben. Sobald der Kohlrabi weich ist mit dem Pürierstab pürieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Pinienkerne in einer Pfanne trocken anrösten. Über die Creme streuen.

Für die Reisblätter:

Reispapierblätter in kaltes Wasser tauchen und nebeneinander auf einem Tuch 2-3 Minuten quellen lassen. Zwei Blätter mit Sesamsaat bestreuen und mit den anderen Reisblättern bedecken, dann etwas andrücken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Reisblätter von beiden Seiten braten. Salzen. Wenn die Reispapierblätter noch weich sind in der Mitte falten, so dass eine Tasche bzw. eine Art Taco entsteht.

Für Kohl-Karotten-Füllung:

Gemüse putzen bzw. schälen und längs in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Gemüsestreifen mit Ponzu und Öl marinieren und mit Pul Biber, Salz und Pfeffer würzen. In die Reispapier-Taschen füllen.

Für die Garnitur:

Orange filetieren und auf den Rotkohl geben. Gericht mit Kresse garnieren und mit Salz-flocken würzen.

Margarete Krämer-Of am 28. Oktober 2025