

Spitzkohl, Pinienkerne, Weißwein-Soße, Kartoffelrösti

Für zwei Personen

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	1 Zitrone, Abrieb	2 EL Butter
Öl	2 EL brauner Zucker	Salz

Für die Weißwein-Soße:

1 Schalotte	1 Zitrone, Saft	50 ml Sahne
100 g Crème-fraîche	Butter	50 ml trockener Weißwein
50 ml Gemüsefond	4 TL Ahornsirup	2 EL Speisestärke
Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

6 festk. Kartoffeln	Öl	Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

20 g Pinienkerne	1 Beet Gartenkresse
------------------	---------------------

Für den Spitzkohl:

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl vierteln und 3-4 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen und den Strunk herausschneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und den Spitzkohl von beiden Seiten leicht anbraten. Kohl in eine ofenfeste Auflaufform geben und mit Butter, Zitronenabrieb und braunem Zucker marinieren. Den Kohl 20 Minuten im heißen Ofen garen.

Für die Weißwein-Soße:

Schalotte abziehen, würfeln und in etwas Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwas einköcheln. Sahne, Crème fraîche und Gemüsefond einrühren und reduzieren. Mit Zitronensaft, Ahornsirup, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke abbinden.

Für die Kartoffelrösti:

Kartoffeln schälen, reiben und leicht melieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse als kleine Häufchen in die Pfanne geben und knusprige Rösti ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Pinienkerne im Backofen für 5 Minuten backen. Kresse abzupfen und als Garnitur verwenden.

Karola Dietzel am 07. Januar 2026