

Brotsalat-Türmchen mit Grünkohl, Cannellini-Bohnen

Für zwei Personen

Für den Brotsalat:

$\frac{1}{4}$ Weißbrot am Stück	$\frac{1}{4}$ Roggenbrot am Stück	100 g Grünkohl
400 g Cannellini-Bohnen	1 Zitrone, ganze Frucht	1 TL helle Misopaste
1 Zweig Thymian	1 Prise Chilipulver	5 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Rote Bete:

1 frische Rote Bete	2 EL Himbeeressig	1 TL flüssiger Honig
2 EL Walnussöl	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln	1 TL Holunderblütensirup	1 EL Balsamicoessig
2 Wacholderbeeren	1 TL Senfsaat	1 Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Erbsencreme:

250 g TK-Erbesen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	50 ml trockener Weißwein	80 ml Gemüfefond
$\frac{1}{2}$ TL Schwarzkümmelsamen	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Brotsalat:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Cannellini-Bohnen mit Salz, Pfeffer, Misopaste, Chilipulver und 3 EL Olivenöl mischen und in eine kleine Auflaufform geben. Alles für 10 Minuten im Ofen backen.

Grünkohl gründlich abbrausen, trockenschleudern und grob zerkleinern.

Blätter mit etwas Öl und Salz langsam in einer Pfanne braten.

Brot fein würfeln. Mit reichlich Olivenöl, Salz, Zitronenscheiben und Thymian in der Pfanne knusprig braten.

Für die Rote Bete:

Rote Bete schälen und mit einem Sparschäler oder scharfen Messer in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer flachen Schüssel auslegen. Die Zutaten für die Marinade vermischen, über die rote Bete geben und 20 Minuten ziehen lassen.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in Halbmonde schneiden. 100 ml Wasser mit Salz, Holunderblütensirup und Balsamicoessig aufkochen und zusammen mit Wacholderbeeren, Senfsaat und Lorbeerblatt zu den Zwiebeln geben.

Die Zwiebeln darin bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Erbsencreme:

Erbesen kurz in Wasser blanchieren, eiskalt abschrecken und abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen, hacken und in Olivenöl dünsten. Schwarzkümmel, Salz, Pfeffer und Erbsen hinzugeben. Mit Weißwein und Gemüfefond ablöschen und 5 Minuten kochen lassen. Mit Zitronensaft und -abrieb abschmecken und in einem Mixer pürieren. Um Schalenreste zu entfernen durch ein feines Sieb streichen.

Luise Kropp am 28. Januar 2025