

Lauwarmer Kraut-Salat

Für vier Personen

0,25 Kopf Spitzkohl	1 Karotte	4 EL Butter, braun
5 EL Gemüsebrühe	1 – 2 EL Rotweinessig	1 EL Salatöl, mild
1 EL Dillspitzen	1 EL Cognac	100 ml Kalbsfond
5 g Trüffel, schwarz	Zimt	Chilisalz, mild
Kümmel, gemahlen	Pfeffer, schwarz	Chilipulver, mild
Zucker	Salz	

Den Spitzkohl in feine Streifen hobeln, den Strunk dabei entfernen. Die Karotte schälen und ebenfalls in Streifen hobeln. Kraut und Karotten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in ein bis zwei Esslöffel brauner Butter leicht anbraten, mit Chilisalz würzen und den Kümmel dazu geben. Die Brühe mit Essig, der übrigen braunen Butter und dem Öl verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Marinade über das Kraut geben und den Dill dazu geben. Einige Minuten ziehen lassen und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen. Den Cognac und Kalbsfond auf zwei bis drei Esslöffel einköcheln, mit etwas frisch geriebenem Zimt und Chilipulver würzen, den Trüffel hinein reiben oder hobeln, kurz ziehen lassen und unter den Krautsalat mischen.

Alfons Schuhbeck am 09. März 2012