

Hauptgericht

Süßkartoffel mit Rotkohljus, Kohlrabi, Granny Smith und Topinambur

Zutaten:

600 g Süßkartoffeln
500 g Rotkohl
200 ml Portwein, rot
0.25 St. Orange
25 g Butter
280 g Kohlrabi
320 g Topinambur
1 St. Granny Smith
0.2 Bund Lauchzwiebeln
0.1 Bund Thymian
140 g Feta
Cayennepfeffer
Speisestärke
Zimtstange
Lorbeerblatt
Anis
Salz
Zucker
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Der Rotkohljus: Den grob geschnittenen Rotkohl mit 200ml Portwein, 200ml Rotwein, Salz, Zucker und etwas Wasser im Mixer fein mixen und anschließend alles in einem feinen Sieb abhängen lassen, damit der Saft abfließen kann. Diesen Saft nun mit Orangenschale, Zimtstange, Lorbeer und Sternanis auf etwa ein Viertel der ursprünglichen Menge einreduzieren, dann mit Speisestärke leicht binden und 35g Butter einrühren. Dann nach Belieben abschmecken und mit etwas Essig abrunden. Die Süßkartoffel: Die Süßkartoffel längs halbieren, mit etwas Pflanzenöl einreiben und behutsam mit Salz, Zucker, Muskat, etwas Cayennepfeffer und fein geschnittenem Thymian würzen. Kurz vor dem Anrichten die Süßkartoffel im Ofen bei 180°C für etwa 15 bis 25 Minuten garen und leicht mit grob gebrochenem Feta gratinieren. Zum Anrichten mit den fein in Ringe geschnittenen Lauchzwiebeln bestreuen. Das Gemüse: Topinambur und Kohlrabi schälen, in grobe Stücke schneiden, auf ein Backblech legen, dort mit Pflanzenöl, etwas Thymian, Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen und im Ofen bei 170°C etwa 15 Minuten bissfest garen. Kurz vor dem Anrichten den Granny Smith schälen, vom Kerngehäuse befreien, in grobe Stücke schneiden, diese unter das Gemüse mischen und alles nochmals kurz im Ofen erwärmen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren.