

Hauptgericht

Gebackener Spitzkohl mit Walnuss-Butter, Estragon, Karotte, Champignons und Petersilienwurzel

Zutaten:

0.5 St. Spitzkohl
40 g Walnusskerne
1 Bund Estragon
350 g Petersilienwurzel
0.5 St. Zwiebeln
190 g Butter
50 ml Sahne
280 g Karotten
180 g Champignons, braun
50 g Zuckerschoten
0.1 Bund Petersilie, glatt
Pflanzenöl
Salz
Zucker
Pfeffer
Muskat
Fleur de Sel

Zubereitung:

Die Walnuss-Butter: 150g Butter in einen Topf aufkochen, bis die Molke beginnt, braun zu werden. Vom Herd nehmen und mit grob gehackten Walnusskernen und etwas fein geschnittenem Estragon vermischen, eventuell mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zum Anrichten die Butter nochmals erwärmen. Das Estragonöl: Die Blätter des restlichen Estragons von den Stielen zupfen und anschließend 120ml Pflanzenöl zusammen mit den Estragonblättern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einem Mixer sehr fein mixen. Am besten lässt man das Öl 24 Stunden ziehen und passiert es am nächsten Tag durch ein feines, mit Küchentrepp ausgelegtes Sieb. Der Spitzkohl: Den Kohl so wie er ist auf ein Backblech geben und bei 170°C im Ofen je nach Größe 1,5 bis 2,5 Stunden im Ofen garen. Zum Anrichten die zu dunklen Blätter entfernen, dann den Kopf portionieren. Schließlich die Portionen mit Fleur de Sel salzen und der Walnuss-Butter nappieren. Das Petersilienwurzel-Püree: Die Petersilienwurzel und die Zwiebel schälen und beides in grobe Würfel schneiden - aus den Schalen mit Salz, Zucker und Pfeffer einen Gemüsefond herstellen. 40g Butter im Topf schmelzen lassen, darin die groben Würfel farblos andünsten und vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. Dann mit 80ml Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und die Würfel weichkochen lassen. Schließlich mit einem Pürierstab fein pürieren, eventuell nochmals abschmecken und bis zur Verwendung beiseitestellen. Das Gemüse: Die Karotten schälen und in eine beliebige Form schneiden. Die Zuckerschoten und Champignons putzen und ebenfalls kleinschneiden. Zum Anrichten Pflanzenöl in einem Topf erhitzen, die Champignons hineingeben und leicht braun anbraten. Nun Karotten und Zuckerschoten hinzugeben und farblos mitbraten, dann mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen, etwas Gemüsebrühe aufgießen und das Gemüse glasieren lassen. Schließlich nochmals nach Belieben abschmecken und die geschnittene Blattpetersilie untermischen. Zum Anrichten alle Komponenten zusammen gleichmäßig auf den Tellern arrangieren.