

Frisch gekocht
Montag, 20. Februar 2017



Rezept von Paul Ivic

Geschmortes Kraut mit Goldrübe

12 Stunden 45 Minuten (ohne Stehzeiten)/leicht



Zutaten für 4 Personen

1 Stück Weißkraut, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 250 g Ziegenfrischkäse, 6 Zweige Kerbel, ca. 3-4 EL Gemüsefond, 150 g Goldrübe, Chardonnay-Essig, Zucker.

Zubereitung

Das Weißkraut mit dem Messer in 1 cm Abständen einschneiden (nicht durchschneiden), mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Kraut in Alufolie packen und ca. 2 1/2 Stunden im Rohr bei 160 °C schmoren.

100 g vom Ziegenkäse, die Hälfte vom Kerbel und den Gemüsefond kräftig mixen. Es sollte eine dickflüssige Sauce entstehen. Mit Olivenöl, Salz und Zucker abschmecken.

Goldrübe schälen und in feine Würfel schneiden. Zwei Drittel der Rüben in Olivenöl anschwitzen, die restlichen Rübenwürfeln dazugeben und mit Essig, Olivenöl, Salz und Zucker marinieren. Etwas ziehen lassen, dann nochmals abschmecken.

Den restlichen Ziegenkäse zu Bällchen formen und in gehacktem Kerbel wälzen.

Zum Anrichten von dem ausgekühlten Krautkopf pro Portion eine Scheibe abschneiden, kurz in der Pfanne in Olivenöl erhitzen, beidseitig salzen. Die Scheibe auf einem Teller anrichten, etwas Goldrübe darauf platzieren. Die Ziegenkäse-Bällchen drüberstreuen und die Ziegenkäsesauce außen herum großzügig verteilen.