

Gebratenes Weißkraut mit Petersiliencreme und Ei sowie Moosbeer-Eis

(nach einem Rezept vom Peter Neumaier, Berghotel Breitmoos am Pass Thurn in Mittersill)

Zutaten für 4 Personen

- 1 Krautkopf
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 1 Zwiebel
- 1 Kartoffel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Petersilie
- 50 g Schnittlauch
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 1 Zitrone
- 2 Scheiben Brot

Zubereitung

Krautkopf in daumendicke gerade Scheiben schneiden. In Butter langsam braten, immer wieder wenden. Er soll außen knusprig und innen weich sein dann erst salzen und pfeffern. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Eier hart kochen und anschließend hacken.

Für die Petersiliencreme einen Dotter mit Zitrone, Salz, Pfeffer, Chili und gehackter Petersilie mixen. Anschließend mit Öl zu einer festen Konsistenz emulgieren.

Brot in Würfel schneiden und in der Pfanne rösten.

Kartoffel und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Öl frittieren.

Rezept Moosbeer-Eis mit Kartoffelcrunch:

- 300 g Moosbeeren gefroren
- 60 g Kristallzucker
- 1 Eiweiß

Den Zucker im Mixer pulverisieren. Die gefrorenen Früchte dazugeben und kurz mixen, mit einer Spachtel umrühren und das Eiweiß hinzufügen und solange mixen bis eine cremige feste Masse entsteht.

Kartoffelcrunch:

Gekochte Kartoffeln reiben und mit etwas Mehl vermischen. Danach in einer Pfanne braun anbraten. Zum Schluss noch etwas Salz und Zucker dazu geben.

Das Eis auf dem Crunch anrichten und servieren.