

Geschmorter Ofenkrautkopf mit Beurre Blanc, Senf und Erdäpfeln

Zutaten

1 kleiner Krautkopf
2 EL Butterschmalz
Salz

Senfkaviar:
100g gelbe Senfsaat
100g Wasser
100g Apfelessig
1 EL Kristallzucker

Senfmayonnaise:
60 g Eiweiß
35 g Sauerrahm
20 g Senf
Salz
200 ml neutrales Rapsöl

2 Stück Blaue Erdäpfel:
oder normale Erdäpfel
1l Frittierfett

Beurre Blanc:
1 EL Butterschmalz
1 Zwiebel (geschält)
5 Champignons oder Steinpilze (getrocknet)
5 Wacholderkörner
1 TL Koriandersaat
Salz, Pfeffer gemahlen
2 Thymian Zweige
200 ml Weißwein
300ml Noilly Prat (Wermut)
1l Gemüsefond
1l Sahne
100g kalte Butter

Zubereitung

Für die Beurre Blanc die Zwiebel und Champignons (Steinpilze) grob schneiden. Im Butterschmalz kurz anschwitzen und Weißwein und Noilly Prat (Wermut) ablöschen. Bis auf 1/2 der Gesamtflüssigkeit einkochen. Mit Gemüsefond aufgießen, Salz, Pfeffer, Thymian, gequetschte Wacholderkörner, sowie die gequetschte

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Koriandersaat hinzugeben. Die gesamte Flüssigkeit wieder um 1/2 reduzieren. Mit Sahne aufgießen und alles bis auf 750 ml Gesamtflüssigkeit reduzieren. Mit Salz & Pfeffer nachwürzen und anschließend abseihen. Mit kalter Butter mit einem Stabmixer montieren und anschließend nicht mehr aufkochen.

Den Krautkopf säubern und von welchen Blättern befreien und auf ein Backblech geben und ca. 1,5 h (Gabelprobe) bei 180 Grad im Backrohr schmoren bis dieser weich ist (leichter Biss). Überkühlen lassen, schälen und durch den Strunk portionieren. In Butterschmalz beidseitig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Senfkaviar alles Zutaten miteinander vermischen und langsam köcheln, bis die Senfkörner noch einen leichten Biss aufweisen.

Für die Senfmayonnaise alles Zutaten in einem schmalen Glas übereinander, mit dem Eiweiß beginnend und dem Öl abschließend einfüllen. Mit einem Stabmixer langsam von unten nach oben mixen, bis die Mayonnaise homogenisiert ist.

Für die Erdäpfelchips, die ganzen Erdäpfel mit einer Mandoline in ganz feine Scheiben hobeln und diese in heißem Fett frittieren.