

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Geschmorter Krautkopf, Kümmel-Speck-Hollandaise, Erdäpfelpüree

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 6 Personen

1 kleiner Kopf Weißkraut, Butter, Salz, Pfeffer.

Für die Kümmel-Speck-Hollandaise: 4 Eidotter, 120 g Gemüsefond, Kümmel, 1 TL Honig, 250 g zerlassene Butter, 30 g Speck (grob geschnitten), Salz, Pfeffer.

Für das Erdäpfelpüree: 200 g Erdäpfel (mehligkochende Sorte), braune Butter, Milch, Salz.
Zum Garnieren: Petersilie.

Zubereitung

Die äußeren Blätter vom Kraut entfernen. Den Krautkopf mit flüssiger Butter, Salz und Pfeffer einreiben und im Rohr bei 160 °C 50 Minuten garen. Danach aus dem Rohr nehmen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Vor dem Anrichten nochmals kurz in brauner Butter beidseitig braten und mit Salz würzen.

Für das Püree die Erdäpfel schälen und in Salzwasser weichkochen. Noch heiß in ein Sieb gießen und ausdampfen lassen. Die Erdäpfel mit einer Erdäpfelpresse zerdrücken. Mit warmer Milch und brauner Butter zu einem Püree rühren. Mit Salz abschmecken, in einen Spritzsack füllen und warm halten.

Für die Kümmel-Speck-Hollandaise die Butter zusammen mit dem Speck verflüssigen, d.h. vorsichtig erhitzen. Durch ein Sieb seihen und die flüssige Butter lauwarm halten.

Den Gemüsefond einige Minuten mit Kümmel kochen, dann die Flüssigkeit mit Eidotter, Honig, Salz und Pfeffer über Wasserdampf in einem Kessel so lange aufschlagen, bis die Masse Körper bekommt. Der Speckbutter unter Rühren langsam einfließen lassen und warm halten.

Krautkopf, Kümmel-Speck-Hollandaise, Erdäpfelpüree auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie garnieren.