

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Winterliches Spitzkraut mit Rüben und Sauerrahm

Koch: Patrick Lentavitsch

Zutaten

(4 Personen)

Für das Spitzkraut

- 2 Köpfe Spitzkraut (ca. 1,2 kg)
- 80 ml Walnuss-Öl

Für die Rüben

- 8 Rote Rüben
- Kümmel (ganz)
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 100 g Pinienkerne
- 2 Pkg. Tramezzini-Brot
- Pfeffer
- 100 g Butter

Für die Mayonnaise

- 6 Eidotter
- 400 ml Sonnenblumen-Öl
- 200 ml Rauch-Öl (alternativ: Pflanzenöl)
- 2 Becher Sauerrahm
- Salz

Für die Garnitur

- 1 Tasse Kresse

Zubereitung

- 1.** Für das winterliche zuerst das Spitzkraut mit der Wurzel in 4 Teile schneiden und in einen feuerfesten Topf geben. Dann mit etwas Salz und dem Walnuss-Öl marinieren, etwas Wasser begeben und mit einem Stück Alufolie abdecken. Das Ganze für etwa eine Stunde bei 180° C Umluft ins Rohr geben.
- 2.** In der Zwischenzeit die Roten Rüben in reichlich Wasser mit dem Kümmel kochen, bis sie weich sind. Das Tramezzini-Brot in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in 50 g Butter goldbraun anschwitzen.
- 3.** Nun die Eidotter in ein hohes Gefäß geben, das Sonnenblumen-Öl und das Rauch-Öl langsam begeben und mit einem Stabmixer eine Mayonnaise hochziehen. Danach mit dem Sauerrahm vermengen und mit etwas Salz abschmecken.
- 4.** Nun in einer weiteren Pfanne die in Würfel geschnittenen Roten Rüben, die Sonnenblumen- und die Pinienkerne in der restlichen Butter anschwitzen und anschließend die Tramezzini-Würfel hinzufügen.
- 5.** Zum Schluss das geschmorte Spitzkraut mit dem Roten Rüben-Tramezzini-Gemisch auf einem flachen Teller anrichten und die Mayonnaise dazugeben. Das Gericht noch mit frischer Kresse garnieren.