

„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.