

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. April 2021** ▪  
**Zusatzgericht von Björn Freitag**



**Rosenkohl, Shiitake und Belper Knolle**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Rosenkohl:**

6 Shiitake-Pilze  
300 g Rosenkohl  
2 Schalotten  
1 Belper Knolle  
1 Schuss Milch  
1 EL Butter  
2 EL Olivenöl  
1 Prise Rauchsatz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Ofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Schalotten abziehen, würfeln und in Butter anschwitzen. Außenblätter vom Rosenkohl abzupfen und mit anschwitzen. Einige Blätter davon aufbewahren.

Restlichen Rosenkohl blanchieren, dann mit Milch pürieren und pfeffern.

Anschließend die Pilze putzen und ohne Stiele in Olivenöl braten. Pilze mit dem Rosenkohlpüree füllen. Dann die Knolle über die gefüllten Pilze reiben und kurz im Ofen gratinieren. Mit dem angeschwitzten Rosenkohl garnieren. Mit Rauchsatz abschmecken.

Das Gericht servieren.