



Christopher Huch

Gebratener Spitzkohl mit Curry-Karottenstampf, Gewürzbutter, marinierten Chilis und Spitzkohlsalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Curry-Karottenstampf:

500 g Karotten
50 ml Gemüsefond
1 TL Curry
¼ TL gemahlener Ceylon-Zimt
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Die Karotten waschen, schälen, der Länge nach halbieren und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser zehn Minuten garen. Gegarte Karotten mit Olivenöl, Curry, Zimt, Gemüsefond und Salz in eine Schüssel geben und pürieren.

Für den marinierten Chili:

2 rote Chilischoten
1,5 EL Weißweinessig
½ TL Zucker

Chilischoten waschen und in Ringe schneiden. Essig und Zucker verrühren und Chili darin marinieren.

Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl
200 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Halben Spitzkohl vierteln und äußere Blätter entfernen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und Spitzkohl von allen Seiten braten. Gemüsefond angießen und bei geschlossenem Deckel gar ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spitzkohlsalat:

½ Spitzkohl
¼ Frühlingszwiebel
½ Zitrone
4 Zweige glatte Petersilie
20 g gesalzene Erdnüsse
1,5 TL Zucker
1 ½ EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Etwa die Hälfte des Spitzkohls in feine Streifen schneiden. Zitrone auspressen und mit dem Saft, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl ein Dressing zusammenrühren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Spitzkohl mit Frühlingszwiebeln, Petersilie und Dressing vermengen und gut durchkneten und ziehen lassen. Anschließend mit Erdnüssen garnieren.

Für die Gewürzbutter:

30 g Butter
15 g Ingwer
½ TL Schwarzkümmel
½ TL Fenchelsamen
½ TL ganzer Kreuzkümmel

Ingwer schälen und fein reiben. Butter, Ingwer, Gewürze und Salz in einem Topf 5 Minuten köcheln lassen, bis die Butter leicht braun wird. Dabei ab und zu umrühren.

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel
1 Limette
1 Zweig Minze

Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Limette halbieren und auspressen. Minze abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und Gewürzbutter darüber geben. Mit Minze, Frühlingszwiebel und etwas Limettensaft garnieren und servieren.