

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Dezember 2022** ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Rosenkohl-Gröstl mit Mandeln, Rosinen und Geflügelleber

Zutaten für zwei Personen

Für die Mandeln:
50 g Mandelstifte

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Mandelstifte auf einem Backblech verteilen und im Backofen für etwa 8 Minuten goldbraun rösten. Danach herausnehmen und auf einen Teller zur Seite stellen.

Für das Gröstl:
100 g Geflügelleber
200 g Rosenkohl
50 g Rosinen (über Nacht in Portwein, Orangenabrieb- und Saft eingelegt)
1 Orange
10 g Butter
100 ml roter Portwein
5 Zweige Blattpetersilie
1 EL Sonnenblumenöl
1 Msp. Quatre Épices
Salz, aus der Mühle

Portwein mit Orangenabrieb und -saft in eine Schüssel geben und die Rosinen darin über Nacht einlegen.

Geflügelleber scharf und kurz in einer Pfanne in Sonnenblumenöl anbraten. Die Hälfte der Butter hinzufügen und aufschäumen lassen. Da die Leber eine kurze Garzeit hat, diese nur kurz in der Pfanne anbraten, so dass sie von innen noch roh bleibt. Kein Salz verwenden, da die Leber sonst fest wird. Beim Braten der Geflügelleber Abstand halten, weil sich das in der Leber enthaltene Wasser in der Hitze ausdehnt und dabei zischt. Leber aus der Pfanne nehmen und bis zur späteren Verarbeitung zum Abtropfen auf ein Sieb geben.

Rosenkohl putzen, halbieren und im Ansatz der Leber bei geringer Temperatur in der Pfanne rösten. Zwischendurch mit Salz würzen. Die restliche Butter zum Rosenkohl geben und ziehen lassen.

Die eingelegten Rosinen ohne den Saft zum gerösteten Rosenkohl in die Pfanne hinzufügen. Die Schale der Orange abreiben und dazugeben. Alles gut vermengen und mit Salz würzen.

Die kurz gebratene und noch rohe Leber mit den Mandelstiften zum Rosenkohl in die Pfanne geben. Mit Quatre Épices würzen und durchschwenken. Die Pfanne nochmal heiß werden lassen, damit die Leber Temperatur bekommt.

Einen Schuss Portwein dazugeben, damit alles emulgiert. Petersilie grob hacken und in das Gröstl rühren. Vor dem Servieren mit restlicher Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.