

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. Januar 2023** ▪  
**Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner**



**Jürrina Führer**

**Ofen-Spitzkohl mit Haselnuss-Vinaigrette,  
Pastinakenpüree und Petersilien-Öl**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Spitzkohl:**

1 Spitzkohl  
 Olivenöl, zum Marinieren  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Äußere Blätter vom Kohl entfernen und längs in 6 Stücke schneiden.  
 Olivenöl mit Salz und Pfeffer mischen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Spitzkohl auf das Backblech legen. Mit der Marinade übergießen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

**Für die Vinaigrette:**

50 g Haselnüsse, ohne Haut  
 ½ TL mittelscharfer Senf  
 1 EL Haselnussöl  
 1 EL weißer Balsamico  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Haselnüsse im Backofen bei 175 Grad Umluft für ca. 8 Minuten rösten.

Abkühlen lassen und grob mit dem Mörser zerstoßen. Haselnussöl, Olivenöl, Balsamico, Senf und Salz zu einer cremigen Vinaigrette verarbeiten. Haselnüsse unterrühren und nochmals mit Salz abschmecken.

**Für das Pastinakenpüree:**

300 g Pastinake  
 1 Zitrone  
 100 ml Sahne  
 100 ml Milch  
 50 g Butter  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pastinaken schälen, würfeln und in Salzwasser kochen. Kochwasser abgießen und die Pastinaken mit Butter, Sahne und Milch zu einem Püree verarbeiten. Evtl. durch ein Sieb streichen. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und die Schale abreiben.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft und Abrieb abschmecken.

**Für das Petersilien-Öl:**

1 Bund Petersilie  
 100 ml Pflanzenöl  
 1 Schale Eiswasser

Petersilie grob hacken und zusammen mit dem Öl in einen Topf geben. Öl auf 60 Grad erwärmen und für 6 min ziehen lassen. Alles mixen, ab sieben und auf Eiswasser abkühlen.

**Für die Garnitur:**

1 Zweig Kerbel  
 5 Haselnüsse

In einem tiefen Teller das Pastinakenpüree anrichten, den Spitzkohl auf das Püree setzen, mit der Haselnuss-Vinaigrette beträufeln und mit den gerösteten und gehackten Haselnusskernen bestreuen. Zum Schluss das Petersilien-Öl angießen und mit Kerbel ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.