

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. Februar 2025** ▪
Zusatzgericht von Johann Lafer



Geschmorter Spitzkohl mit polnischer Garnitur

Zutaten für zwei Personen

Für den geschmorten Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl à 400 g
 2 rote Zwiebeln
 2 Knoblauchzehen
 10 g Ingwer
 100 g Butter
 4 EL Teriyakisaucе
 350 ml Gemüsefond
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebeln abziehen und in große Stücke schneiden. Knoblauch abziehen. Ingwer schälen und fein reiben. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin anbraten. Spitzkohl waschen, den Strunk entfernen und vierteln. Spitzkohl mit Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer in einem großen, rechteckigen Bräter verteilen und mit Pfeffer würzen. Mit Teriyakisaucе und Gemüsefond aufgießen, bis der Boden des Bräters bedeckt ist. So lange auf mittlerer Stufe schmoren lassen, bis der Spitzkohl weich ist und salzen.

Für die polnische Garnitur:

1 Ei
 50 g Butter
 70 g Pankobrösel
 2 Stängel glatte Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Ei in einem Topf ca. 10 Minuten hart kochen. Abschrecken und abkühlen lassen. Butter in einem Topf schmelzen lassen und auf niedriger Hitze karamellisieren. Die Pankobrösel in der heißen Butter rösten. Petersilie waschen, trockenwedeln und in feine Stücke hacken. Petersilie in die Butter geben und das Ei ebenfalls in die Butter bröseln. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Spitzkohl auf Tellern anrichten, den Schmorsaft aus dem Bräter über den Kohl geben und ebenfalls die polnische Garnitur auf dem Spitzkohl verteilen.