SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Gerösteter Spitzkohl | Burrata | Cherry-Chipotle-Kirschen | Basilikumöl

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gerösteter Spitzkohl

1 Stück(e) Großer Spitzkohl

Etwas Salz

2 Esslöffel Neutrales Öl

30 g Butter

Cherry-Chipotle-Kirschen

20 g Butter

200 g Sauerkirschen (TK oder ungesüßt aus dem Glas)

1.5 Teelöffel Cherry Chipotle Rub

1 Teelöffel Honig

1 Esslöffel Sherryyessig

Etwas Salz

Vinaigrette & Topping

1 Esslöffel Sherryessig

0.5 Teelöffel Dijon-Senf

0.5 Teelöffel Honig

Etwas Salz

3 Esslöffel Basilikumöl von Kraidlzeig

200 g Burrata

40 g Haselnüsse

0.5 Stück(e) Bio-Zitrone

Etwas Flor de Sal Algarve, Portugal

Gerösteter Spitzkohl

1. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Haselnüsse auf einem Backblech verteilen und etwa 8–10 Minuten rösten. Anschließend abkühlen lassen und grob hacken.

2. Die Backofentemperatur auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhöhen. Den Spitzkohl längs vierteln und dabei den Strunk an den Spalten belassen, damit die Blätter zusammenhalten. Die Schnittflächen leicht salzen.

3. Das Öl in einer großen Pfanne kräftig erhitzen. Die Spitzkohlspalten mit einer Schnittfläche nach unten hineinlegen und etwa 3–4 Minuten scharf anbraten, bis die Oberfläche dunkelbraun geröstet ist. Anschließend wenden, 30 g Butter zugeben und kurz aufschäumen lassen.

4. Den angebratenen Spitzkohl in eine ofenfeste Form geben und bei 200 °C etwa 10–15 Minuten fertig garen. Der Kohl sollte innen weich und saftig sein, dabei aber noch etwas Biss behalten.

5. Für die Cherry-Chipotle-Kirschen 20 g Butter in einer kleinen Pfanne aufschäumen lassen. Die Sauerkirschen zugeben und bei hoher Hitze kurz anbraten. Cherry Chipotle Rub einstreuen und etwa 20–30 Sekunden mitrösten. 1 TL Honig zugeben und mit 1 EL Sherryessig ablöschen. Kurz einkochen lassen und mit etwas Salz abschmecken. Die Kirschen sollten möglichst ihre Form behalten und von einem leicht eingedickten Sud umgeben sein.

6. Für die Basilikum-Vinaigrette 1 EL Sherryessig mit Dijon-Senf, ½ TL Honig und etwas Salz verrühren. Anschließend das Kraidlzeig Basilikumöl einarbeiten, bis eine gleichmäßige Vinaigrette entsteht.

7. Die Burrata auf einer großen Servierplatte platzieren und vorsichtig aufreißen. Die heißen Spitzkohlspalten daneben anrichten und die warmen Cherry-Chipotle-Kirschen samt Sud darüber verteilen. Mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen und großzügig mit der Basilikum-Vinaigrette beträufeln. Zum Schluss etwas Zitronenabrieb darüberreiben und mit Flor de Sal verfeinern.

8. Tipp: Für besonders intensive Röstaromen den Spitzkohl in einer ausreichend heißen Pfanne anbraten und währenddessen möglichst wenig bewegen. Die Schnittflächen dürfen kräftig dunkelbraun werden. So entsteht ein aromatischer Kontrast zur milden Burrata

und den fruchtig-pikanten Kirschen.