

Kochen

Eberhard Braun

Mittwoch, 31.01.2024

Walnuss-Nocken auf Rosenkohl-Lauchstreifen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Nocken

250 g Milch
100 g Butter
150 g Weizenmehl, Type 405
5 Eier (Größe M)
3 EL Öl (z.B. Raps- oder Walnussöl)
30 g Walnüsse, fein gehackt
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Rosenkohl-Lauchstreifen

500 g Rosenkohl
180 g Lauchstangen
1 Knoblauchzehe
3 EL Rapsöl
200 g Schmand oder Sauerrahm
250 ml Gemüsebrühe
150 g Apfel, z. B. Elstar oder Boskop
etwas Muskatnuss
etwas Salz
etwas Pfeffer

Außerdem, nach Belieben

50 g Bergkäse, gerieben
50 g Walnüsse, gehackt
75 g Speckwürfel, gebraten



Zubereitung

1. **Für die Nocken:** Milch und Butter in einem Topf aufkochen.
2. Das Mehl auf einmal in den Topf geben und bei mittlerer Hitze alles gut verrühren (abbrennen), bis ein geschmeidiger, glänzender Teig entstanden ist.
3. Den Teig in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Sobald er handwarm ist, nacheinander die Eier unterrühren.
4. Zuletzt das Öl und gehackte Walnüsse einrühren.
5. Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen.
6. Aus dem Teig mit zwei Esslöffeln in Nocken formen und ins siedende Wasser geben. Die Nocken für ca. 10-12 Minuten gar ziehen lassen.
7. **Inzwischen für die Rosenkohl-Lauchstreifen** Rosenkohl und Lauch putzen, abbrausen und trocknen. Knoblauch abziehen und fein hacken oder durch eine Presse drücken.
8. Rosenkohl längs halbieren und in feine Streifen, Lauch ebenfalls längs halbieren und in feine Streifen schneiden. (Den Lauch nach Belieben erst in ca. 5 cm dicke Stücke schneiden und dann erst in Streifen).
9. **Die Nocken** aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen und auf ein geöltes oder mit Backpapier belegtes Backblech platzieren und auskühlen lassen.
10. **Für das Gemüse** Öl in einen großen Topf erhitzen, Lauch, Rosenkohl und Knoblauch zugeben und ca. 1 Minute rührend anrösten.
11. Brühe unterrühren und mit geschlossenem Deckel etwa 5 Minuten dünsten.
12. In der Zwischenzeit den Apfel abbrausen, trocknen und mit Schale grob reiben.
13. Topfdeckel abnehmen, Apfelraspel mit Schmand zum Gemüse geben und unter Rühren etwa 2 Minuten dünsten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken (eventuell etwas Wasser zugießen).
14. **Die Nocken** vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter, bei mittlerer Hitze, goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
15. Die Nocken mit dem Gemüse anrichten und servieren. Nach Belieben noch mit etwas geriebenem Käse, Nüssen oder knusprig gebratenen Speckwürfeln bestreuen.