

Kochen

Serkan Güzelcoban

Montag, den 06.12.2021

Gebackener Spitzkohl mit Süßkartoffelstampf

Für 4 Personen

Zutaten

800 g Spitzkohl
(am besten 2 kleine á 400 g)
2 Stiele Thymian
2 Stiele Rosmarin
2 TL flüssiger Honig
50 ml Rapsöl
50 ml Wasser
1 Prise Chiliflocken
etwas Kreuzkümmel
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für den Süßkartoffelstampf

1 Zwiebel, klein
1,2 kg Süßkartoffeln
4 EL Butter
150 ml Gemüsebrühe
100 g Sahne
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
80 g Parmesan, gerieben

Für den Feldsalat

150 g Feldsalat
1 Schalotte
3 EL Balsamessig, hell
1 TL Senf
etwas Salz
etwas Pfeffer
4 EL Rapsöl

Zubereitung

1. **Für den Spitzkohl** Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Spitzkohl putzen, vierteln und den Strunk entfernen.
2. Rosmarinnadeln und Thymianblättchen von den Stielen abzupfen. Mit Honig, Wasser, Chiliflocken, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer mischen.
3. Spitzkohlviertel in eine ofenfeste Form (mit Deckel) geben. Die Viertel mit Honig-Mischung rundum bestreichen. Auf der mittleren Schiene ca. 40-50 Minuten backen. Die ersten 25 Minuten abgedeckt auf der mittleren Schiene garen. Danach, den Deckel abnehmen und offen garen, damit der Kohl eine leichte Bräunung erhält.
4. **Inzwischen für den Stampf** die Zwiebel abziehen und die Zwiebel fein würfeln. Süßkartoffeln abbrausen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.
5. Zwiebeln in 1 EL Butter ca. 2 Minuten andünsten. Süßkartoffel zugeben und etwa 2 Minuten mitdünsten. Gemüsebrühe zugießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten garen.
6. Süßkartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Übrige Butter und Parmesan untermengen und warm stellen.
- Den Feldsalat** putzen, abbrausen und trockenschütteln. Schalotte abziehen und fein schneiden. Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Rapsöl verrühren. Feldsalat mit dem Dressing mischen.
7. Spitzkohl, Süßkartoffelstampf und Feldsalat anrichten und servieren.