

Rettich-Gemüse

Für zwei Personen

150 g weißer Rettich	25 g Rosinen	125 ml Weißwein
25 g Rohrzucker	$\frac{1}{2}$ Stange Zimt	25 g Macadamianüsse
12 ml Weißweinessig	Feines Kalahari-Salz	weißer Malabar-Pfeffer
Chili		

Den Rettich waschen und in Scheiben. Die Rosinen in den Weißwein einlegen. In einer Pfanne den Rohrzucker schmelzen lassen und leicht karamellisieren. Die eingelegten Rosinen, samt Wein und Zimtstange in die Pfanne dazugeben und einmal aufkochen lassen.

Die Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die gerösteten Nüsse und den Weißweinessig mit in den Sud geben und für etwa 7 Minuten einkochen lassen. Schließlich auch die Rettich-Scheiben zugeben und schwenken. Das Rettichgemüse mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Gabriele Jelinek am 21. Mai 2019