

Kohl-Rolle mit Orangen-Kumquats-Chutney und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Kohlrolle:

8 Frühlingsrollenblätter	1,5 Karotten	$\frac{1}{4}$ Weißkohl
$\frac{1}{4}$ Rotkohl	60 ml Apfelessig	40 g Mayonnaise
1 EL Dijon-Senf	1 TL Zucker	4 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

Für das Chutney:

150 g Orangen	100 g Kumquats	1 EL Chiliflocken
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	50 ml Balsamico Bianco	300 g stück. Orangenmarmelade
$\frac{1}{2}$ Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt	1 Nelke
1 Muskatnuss		

Für den Salat:

3 Reisblätter	150 g Feldsalat	50 g geschälte Haselnüsse
200 g Lebkuchen	100 g Feta	2 EL flüssiger Honig
4 Zweige langer Schnittlauch		

Für das Dressing:

50 ml dunklen Balsamico	50 ml Olivenöl	1 TL Dijon-Senf
Salz	Pfeffer	

Für die Kohlrolle:

Die Mayonnaise, Essig, Senf und Zucker vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kohl putzen. Karotten waschen, trockentupfen, von Enden befreien, raspeln und dazugeben. Aus Mehl und Wasser eine Mehlklebe herstellen. Die Masse auf die Frühlingsrollenblätter geben, mit Mehlklebe zuwickeln und frittieren.

Für das Chutney:

Orangen und Kumquats waschen, trockentupfen, halbieren, Schale abreiben und Fruchtfleisch ausschneiden (Kumquat-Scheiben für die Garnitur aufbewahren). Lorbeerblatt abzupfen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Abrieb und Fruchtfilets in einem Topf zusammen mit Zwiebeln, Chiliflocken, Lorbeerblatt, Nelke, Rosmarin, Muskat, Balsamico und Marmelade einreduzieren lassen. Vorm Servieren Nelke, Rosmarin und Lorbeerblatt aus dem Chutney herausnehmen.

Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern. Haselnüsse grob hacken und mit Honig karamellisieren. Feta und Lebkuchen zerbröseln und mit Dressing (siehe unten) auf dem Salat verteilen. Schnittlauch abbrausen und trockenwedeln. Salat auf Reisblatt drapieren und mit Schnittlauchhalmen zubinden.

Für das Dressing:

Balsamico, Olivenöl, Senf und etwas Salz und Pfeffer in einem Shaker vermischen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lilly Kürten am 27. November 2019