

# Rosenkohl mit Erdnuss-Creme, Erdnüssen, Zitronengras-Tee

**Für zwei Personen**

**Für den Rosenkohl:**

250 g Rosenkohl	300 ml helles Erdnussöl	1 TL Butter
Salz	Eiswasser	

**Für die Erdnusscreme:**

350 g Erdnüsse, geschält	300 g Kokosmilch	brauner Zucker
Salz	Pfeffer	

**Für den Zitronengras-Tee:**

250 ml stilles Mineralwasser	50 g Kombu-Algen	50 g Zitronengras
10 ml weißer Balsamico	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

rote Blüten

**Für den Rosenkohl:**

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Rosenkohl putzen und ein paar Blätter abziehen. Rosenkohlherzen halbieren. Erdnussöl gemeinsam mit dem Rosenkohl in einem kleinen Topf erhitzen und bei ca. 75 Grad 30 Minuten garen bis sie weich sind.

Anschließend aus dem Öl nehmen, salzen und mit einem Flambierer abflämmen.

Die äußeren Blätter des ungegartem Rosenkohls kurz (20 Sekunden) in reichlich Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Vor dem Servieren nochmal durch schäumende Butter ziehen.

**Für die Erdnusscreme:**

Erdnüsse bei 160 Grad Umluft auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten goldbraun rösten. 50 g geröstete Erdnüsse zur Seite stellen, salzen und grob hacken. Diese werden erst beim Anrichten benötigt. Wenn die übrigen Erdnüsse abgekühlt sind, diese mit Kokosmilch, Zucker, Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einer feinen Creme verarbeiten.

**Für den Zitronengras-Tee:**

Wasser mit dem fein geschnittenen Zitronengras und den Kombu-Algen zusammen aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen und alles durch ein Sieb geben. Mit Salz, Pfeffer und dem weißen Balsamico abschmecken (leicht säuerlich).

**Für die Garnitur:**

Mit roten Blüten garnieren.

Das Gericht in einem tiefen weißen Teller anrichten und servieren.

Jan Kapfer am 01. Dezember 2021