

Grünkohl-Malfatti mit Maronen-Soße, Radicchio, Chips

Für zwei Personen

Für die Grünkohl-Malfatti:

½ Grünkohl	1 Zitrone, Abrieb	1 Orange, Abrieb
2 Eier	250 g Ricotta	100 g Parmesan
100 g Mehl, Typ 405	2 EL Weizengrieß	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Maronensauce:

250 g vorgeg. Maronen	1 Schalotte	100 ml Sahne
1 EL kalte Butter	100 ml trockener Weißwein	100 ml weißer Portwein
200 ml Gemüsefond	1 Msp. Zimt	1 Lorbeerblatt
Muskatnuss	Stärke	Salz, Pfeffer

Für den Radicchio:

2 längliche Radicchio	250 ml roter Traubensaft	50 g Pinienkerne
50 g Rosinen	1-2 EL Honig	1 Prise Zimt
Salz	Pfeffer	

Für den Grünkohlchip:

5 Blätter Grünkohl	½ TL grobes Meersalz	3 EL Olivenöl
--------------------	----------------------	---------------

Für die Grünkohl-Malfatti:

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Grünkohl waschen und Blätter von den Stielen schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Grünkohl darin bei starker Hitze etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. In einem Sieb kalt abschrecken und abtropfen lassen. Sehr gut ausdrücken und fein hacken. Ricotta mit Eiern, geriebenem Parmesan, Mehl und Weizengrieß gründlich verrühren, Grünkohl untermischen und alles mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und etwas Zitronen- und Orangenabrieb abschmecken.

Wasser aufsetzen. Malfatti-Masse mit zwei Esslöffeln in Nocken abstechen und ins leicht siedende Salzwasser gleiten lassen. Bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben.

Für die Maronensauce:

Schalotte abziehen und in Olivenöl glasig anschwitzen, Maronen und Lorbeerblatt dazugeben und mit anbraten. Mit Weißwein und Portwein ablöschen, köcheln lassen bis der Alkohol verdunstet ist. Mit Gemüsefond aufgießen. Lorbeerblatt entfernen. Dann alles miteinander pürieren, Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Orangenabrieb (s.o.) abschmecken. Mit Butter aufmontieren.

Für den Radicchio:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, herausnehmen und zur Seite stellen. Dann einen Schuss Olivenöl in die Pfanne geben und Rosinen darin anbraten bis diese sich aufblähen. Radicchio waschen und in Streifen schneiden. Mit in die Pfanne geben, anbraten und mit Traubensaft ablöschen. Mit Honig, Zimt, Salz und Pfeffer würzen.

Für den Grünkohlchip:

Grünkohl waschen und gut abtrocknen. In mundgerechte Stücke zupfen.

Mit Olivenöl einpinseln und mit Meersalz würzen. Auf einem Backblech für etwa 20 Minuten in den Ofen geben bis sie knusprig sind. (Nicht aus den Augen lassen!)

Stefan Binder am 04. Dezember 2023