

# Spitzkohl mit Weißwein-Zitronen-Soße, Kartoffel-Rösti

**Für zwei Personen**

**Für den Spitzkohl:**

1 Spitzkohl	1 Zitrone, Abrieb	Butter
brauner Zucker	Salz	

**Für die Weißwein-Zitronensauce:**

1 Zitrone, Saft	1 Schalotte	50 ml Sahne
100 g Crème fraîche	Butter	50 ml Weißwein
50 ml Gemüfefond	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffelrösti:**

6 festk. Kartoffeln	Öl
---------------------	----

**Für das Karottenstroh:**

2 gelbe Karotten	2 rote/violette Karotten	Mehl, Öl, Salz
------------------	--------------------------	----------------

**Für die Nüsse:**

100 g gemischte Nüsse	Butter	brauner Zucker
Pfeffer		

**Für den Spitzkohl:**

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl vierteln und in Salzwasser blanchieren. Aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und mit Butter, Zitronenzeste und etwas braunem Zucker marinieren. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten garen.

**Für die Weißwein-Zitronensauce:**

Schalotte abziehen, würfeln und in etwas Butter anbraten. Mit Weißwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Sahne, Crème fraîche und Gemüfefond einrühren und reduzieren lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kartoffelrösti:**

Kartoffel schälen, reiben und gut ausdrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelmasse als Rösti braten.

**Für das Karottenstroh:**

Karotten schälen, dann Stroh herstellen. Stroh leicht mehlieren und in heißem Fett knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

**Für die Nüsse:**

Nüsse in einer Pfanne mit etwas Butter, Zucker und Pfeffer rösten.

Dagmar Jürgens am 16. Oktober 2024