

Ofen-Spitzkohl, Buchenpilzen, Kurkuma-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für den Ofen-Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl Pfeffer	1-2 EL Butter	1 TL grobes Meersalz
------------------------------------	---------------	----------------------

Für die Sauce:

4-5 Knoblauchzehen 40 g gemahlene Mandeln	50 g Gruyère 50 g Basilikumblätter	120 ml Olivenöl Salz, Pfeffer
--	---------------------------------------	----------------------------------

Für die Buchenpilze:

150 g Buchenpilze	50 g Butter	Salz, Pfeffer
-------------------	-------------	---------------

Für die Kartoffeln:

500 g kl. festk. Kartoffeln Salz	30 g Butter	1 TL gemahl Kurkuma
-------------------------------------	-------------	---------------------

Für den Grünkohlsalat:

200 g Grünkohl 20 ml heller Balsamico 1 EL Salz	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel 1 EL Senf Pfeffer	2 EL Granatapfelkerne 3 EL Olivenöl
---	--	--

Für die Grünkohlchips:

100 g Grünkohl	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
----------------	---------------	---------------

Für die Garnitur:

1 TL Piment d'Espelette

Für den Ofen-Spitzkohl:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl halbieren und waschen. Spitzkohl mit Butter auf ein Backblech setzen und bei 220 Grad Umluft für 30 Minuten in den Ofen geben.

Anschließend die schwarzen äußereren Blätter entfernen. Mit grobem Meersalz und groben Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Gruyère reiben.

Basilikumblätter abzupfen, abbrausen und trockenschleudern. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie eine hellbraune Farbe angenommen haben, danach gut abkühlen lassen.

Sobald die Mandeln erkaltet sind, alle Zutaten zusammen mit dem Olivenöl in einem Standmixer zu einer grünen Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Buchenpilze:

Buchenpilze mit Butter in einer Pfanne sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und mit Kurkuma in Salzwasser garen. Danach in Butter schwenken.

Für den Grünkohlsalat:

Grünkohl putzen, in mundgerechte Stücke zupfen, mit dem Salz vermischen und 2 Minuten kneten.

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Honig, Senf und Essig zu einer Marinade vermischen.
Grünkohl in einem Sieb abtropfen lassen und mit der Marinade, den Granatapfelkernen und der Zwiebel vermischen.

Für die Grünkohlchips:

Grünkohlblätter vom Strunk trennen. Blätter waschen und gut trocken tupfen. In eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Gut durchkneten und dann auf einem Backblech verteilen. Im heißen Ofen bei 150 Grad Umluft 20 Minuten knusprig backen. Die Garzeit variiert je nach Größe und Konsistenz der Chips.

Damit der Dampf aus dem Ofen entweichen kann, zwischendurch die Ofentür öffnen.

Für die Garnitur:

Gewürz nach Belieben über das Gericht streuen.

Angela Röschinger am 28. Oktober 2025