

Winter-Minestrone mit Käse-Chili-Sticks

Für zwei Personen

Für die Kohlsuppe:

$\frac{1}{4}$ Wirsing	$\frac{1}{4}$ Weißkohl	80 g Karotten
70 g Knollensellerie	80 g Kohlrabi	1 Schalotte
70 ml trockener Weißwein	1 L Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
2 Safranfäden	1 Lorbeerblatt	4 Zweige Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Einlage:

$\frac{1}{4}$ Wirsing	$\frac{1}{4}$ Weißkohl	1 EL Butter
Salz		

Für die Sticks:

1 Platte Blätterteig	100 g mittelalter Gauda	80 g Frischkäse
$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken	$\frac{1}{4}$ gerebelter Oregano	Salz

Für die Kohlsuppe:

Karotten, Sellerie und Kohlrabi schälen, von den Enden befreien und fein würfeln.

Olivenöl in einem großen Topf mit dem Wirsing und Kohl, Karotten, Sellerie und Kohlrabi etwa 5 Minuten anbraten. Die Schalotte abziehen und achteln.

Wirsing und Kohl etwa 3 Minuten im Topf mitrösten. Schalotten dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Den Wein reduzieren lassen und Fond aufgießen.

Knoblauch abziehen, fein würfeln, mit Safran, Thymian und Lorbeerblatt dazugeben. Mit Salz abschmecken.

Schnittlauch, Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Kräuter unterrühren und die Suppe 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Einlage:

Den Wirsing und Kohl halbieren, vom Strunk befreien und in kleine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter den Kohl scharf anbraten. Kräftig mit Salz würzen.

Für die Sticks:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Frischkäse auf dem halben Blätterteig verstreichen, Gauda darüber reiben und Chiliflocken, Oregano und Salz darüberstreuen. Die zweite Hälfte des Blätterteig darüberlegen.

1 cm breite Streifen schneiden und verdrehen. Etwa 12 Minuten im Ofen goldgelb backen.

Den angeschwitzten Kohl in der Tellermitte drapieren, die Winter-Minestrone a part reichen und mit den Käse-Chili Sticks servieren.

Rudolf Lex am 20. Februar 2018