

Rosenkohl-Pfännchen mit Walnüssen und Zimt-Sahne

Für zwei Personen

5 Scheiben Bacon	500 g Rosenkohl	50 g Walnusskerne
200 ml Sahne	2 EL Öl	Zucker, Zimt
Pfeffer, Salz		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Rosenkohl putzen und den Strunk kreuzweise einschneiden. Anschließend im kochenden Wasser zugedeckt zehn Minuten garen. Inzwischen die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend heraus nehmen. Die Speckscheiben quer dritteln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin unter wenden knusprig braten. Anschließend heraus nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Den Rosenkohl abgießen, gut abtropfen lassen und in der Pfanne mit dem Speckfett rund herum circa fünf Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Nüsse sowie den Speck wieder unter heben. Die Sahne in einen Siphon geben, mit Zucker und Zimt abschmecken. Anschließend auf die Teller spritzen. Das Rosenkohlpfännchen mit den Walnüssen und der Zimt-Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Wolf am 17. Dezember 2013