

Wirsing-Spalten, Maronen-Möhren-Gemüse und Speck

Für zwei Personen

Für Wirsingspalten, Speck:

1 kleiner Wirsing	40 g Frühstücksspeck	1 Zitrone, Abrieb
2 TL Olivenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Maronen-Möhren-Gemüse:

1 Zwiebel	3 Möhren	100 g vorgek. Maronen
20 ml Weißwein	1 TL Honig	1 Lorbeerblatt
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Senfsauce:

1 kleine Zwiebel	1 EL mittelscharfer Senf	2 EL grober, süßer Senf
20 ml Weißwein	50 ml Gemüsefond	50 ml Milch
Honig	1 TL Mehl	Salz, Pfeffer

Für Wirsingspalten, Speck:

Den Backofen auf 195 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die äußeren Blätter des Wirsings entfernen. Wirsing waschen und putzen, dann in 8 Spalten schneiden.

Backblech mit Backpapier auslegen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

Wirsingspalten auf das Blech legen, mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenabrieb und Muskat würzen.

Für ca. 25 Minuten in den Ofen geben, bis die äußeren Blätter knusprig sind. Kurz vor Ende der Backzeit den Speck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne mit etwas Öl auslassen.

Für das Maronen-Möhren-Gemüse:

Maronen halbieren, Möhren und Zwiebel schälen bzw. abziehen. Möhren in Scheiben, Zwiebel in Würfel schneiden.

Erst die Zwiebeln in Öl glasig anschwitzen, dann die Möhren dazugeben und schließlich die Maronen mit untermischen. Alles ein paar Minuten anbraten, bis das Gemüse Farbe annimmt, dann den Honig dazugeben und leicht karamellisieren lassen.

Danach alles mit Weißwein ablöschen und auf mittlerer Hitze 5-10 Minuten schmoren, bis die Möhren weich, aber noch bissfest sind.

Lorbeerblatt hineingeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce:

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in der Pfanne glasig anschwitzen. Mit etwas Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann das Mehl dazugeben und mit den Zwiebeln in der Pfanne leicht anbräunen. Etwas Gemüsefond dazugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Schluckweise immer wieder Gemüsefond und Milch dazugeben, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

Erst kurz vor dem Servieren den Senf untermischen und abschmecken, ggf. noch etwas nachsalzen und Honig nach Geschmack ergänzen.

Alina Habert am 02. Oktober 2023