

Süßsaures Rettich-Gemüse

Für 4 Personen

2 Bund Radieschen	2 Bund kleine weiße Rettiche	200 g Rettich, rot
50 g Rosinen	250 ml Weißwein	50 g Rohrzucker
1 Stange Zimt	50 g Macadamianüsse	25 ml Weißweinessig
25 ml japanischer Reiswein	Salz, Pfeffer, Chili	

Radieschen, roten Rettich und Eiszapfen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Rosinen in Weißwein einlegen. Rohrzucker in einer Pfanne schmelzen, leicht karamellisieren lassen. Die eingelegten Rosinen samt Weißwein und Zimtstange zugeben und einmal aufkochen lassen. Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Nüsse, Weißweinessig und Mirin zugeben und den Sud fünf bis acht Minuten einkochen lassen. Die Rettichscheiben zugeben, durchschwenken und mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken.

Johann Lafer am 11. September 2009