

Rotkraut-Crêpes mit gebratenen Pfeffer-Äpfeln

Für 2 Personen

400 g Rotkraut	150 ml kräftiger Rotwein	1 EL Apfelessig
100 ml Apfelsaft	1 EL Johannisbeergelee	1 EL Preiselbeerkonfitüre
1 Msp. Piment, gemahlen	1 Msp. Koriander, gemahlen	1 Msp. Zimt, gemahlen
150 g Mehl	200 ml Milch	2 Eier
Salz	1 TL zerlassene Butter	ca. 3 EL Butterschmalz
3 EL Butter	2 Boskop Äpfel	1 TL schwarzer Pfeffer, grob
150 ml Weißwein	1 EL Honig	1-2 EL frischer Zitronensaft

Kohl fein schneiden oder hobeln. Die Kohlstreifen mit Rotwein, Essig, Apfelsaft, Johannisbeergelee, Preiselbeerkonfitüre sowie Piment, Koriander und Zimt in einem geschlossenen Topf ca. 30 Minuten durch kochen. Für die Crêpes Mehl, Milch und Eier zu einem glatten Teig rühren, eine Prise Salz und zerlassene Butter untermischen. In einer Pfanne mit Butterschmalz aus dem Teig nach und nach zu dünnen Crepes ausbacken. Den Kohl abschütten, den entstandenen Fond in eine Pfanne gießen und zu Sirup einkochen. Den gegarten Kohl in den Sirup geben und unter Beigabe von 1 EL Butter karamellisieren lassen bis die Restflüssigkeit verdampft ist. Rotkraut mit Salz abschmecken. Die Äpfel vierteln und das Gehäuse entfernen. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Apfelviertel zusammen mit dem Pfeffer rundum anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Honig untermischen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und die Flüssigkeit zu einem Sirup einkochen. Die Crepes mit dem Rotkraut bestreichen, zusammenrollen und anrichten. Pfefferäpfel dazugeben und servieren.

Vincent Klink am 28. November 2013