

# Buntes Wintergemüse mit Pfannenbrot

## Für 4 Personen

### Für das Gemüse:

300 g rote Bete	150 g grobkörniges Salz	100 g Sahne
150 g gegarte, geschälte Maronen	Salz	1 Prise Muskat
1 Bund Petersilie	150 g Frischkäse	40 g Haselnüsse
150 g Steckrübe	100 g Petersilienwurzel	10 Rosenkohlröschen
150 g Wirsing	2 Schalotten	2 EL Butterschmalz
Zucker	3 EL Apfelessig	5 EL Traubenkernöl
6 getrocknete Aprikosen		

### Für das Pfannenbrot:

20 g frische Hefe	1 TL Zucker	20 ml Milch
300 g Weizenmehl, (405)	1 TL Backpulver	25 g Naturjoghurt
125 ml Wasser	1 Ei	Salz
Mehl	Butterschmalz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (oder Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Rote Bete gut bürsten und waschen. Grobes Salz in eine feuerfeste kleine Form (z.B. Auflaufform) geben und die Rote Bete Knollen daraufsetzen, in den Ofen geben und ca. 35 Minuten garen.

Für das Pfannenbrot Hefe zerbröseln und mit Zucker und der handwarmen Milch verrühren. Die aufgelöste Hefe zum Mehl geben und mit Backpulver, Joghurt, ca. 125 ml Wasser, Ei und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig in der Schüssel mit einem sauberen Geschirrtuch bedecken und 30 Minuten gehen lassen.

Sahne in einem Topf erwärmen, Maronen zugeben und fein mixen, mit Salz und Muskat abschmecken. Die Maronencreme beiseite stellen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese mit dem Frischkäse fein mixen, mit Salz abschmecken und kalt stellen.

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend grob hacken.

Steckrübe und Petersilienwurzel putzen, waschen und schälen. Das Gemüse in dünne Scheiben oder Rauten schneiden.

Rosenkohlröschen waschen, die unschönen Hüllblätter entfernen und Rosenkohl vierteln. Wirsing waschen, den Strunk ausschneiden, die Blätter in Stücke schneiden.

Schalotten schälen und fein schneiden.

In einer tiefen Pfanne Butterschmalz erhitzen, Schalotten darin anschwitzen.

Steckrübe, Petersilienwurzel und Rosenkohlviertel zugeben, mit Salz und Zucker würzen. Gemüse zugedeckt, unter gelegentlichem Wenden, mit noch leichtem Biss dünsten.

Den gegangenen Hefeteig in Portionen aufteilen und auf einer mit etwas Mehl bestäubten Arbeitsplatte dünn ausrollen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Teigfladen darin von beiden Seiten braten, bis sie Blasen werfen und goldbraun sind.

Die gegarten Rote Bete schälen und mit Hilfe eines Kugelausstecher zu Gemüsekugeln ausstechen, diese in eine Schüssel geben.

Apfelessig und Traubenkernöl zu einer Marinade mischen und mit einer kleinen Prise Salz und Zucker würzen. 2 EL der Marinade über die Rote Bete Kugeln geben und vermischen.

Wirsingstücke in einem Topf in kochendem Salzwasser blanchieren, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Blanchierten Wirsing zum Gemüse in der Pfanne geben, diese vom Herd ziehen, die die restliche Marinade darüber gießen und untermischen.

Aprikosen in Streifen schneiden.

Buntes Gemüse und Rote Bete Kugeln auf Tellern anrichten, mit Aprikosenstreifen und Haselnüssen bestreuen, den Petersilienkäse und die Maronencreme in kleinen Nocken dazwischen setzen. Das Pfannenbrot dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 26. Februar 2020