

# Spitzkohl mit Kartoffel-Croutons, Pfeffer-Cashew-Kernen

## Für 4 Personen

2 Spitzkohlköpfe, jung	1 Zwiebel, weiß	2 EL Butter
1 TL Curry, mild, fruchtig	1 Kartoffel, groß	80 g Butterschmalz
100 g Cashewkerne, ungesalzen	1 TL Puderzucker	1 Limone
80 g Sauerrahm	Pfeffer	Salz

Den Spitzkohl und die Zwiebel putzen und in feine Streifen schneiden. Mit der Butter in einem Bräter unter gelegentlichem Rühren langsam leicht hellbraun braten. Mit Salz und Curry abschmecken. Die Kartoffel schälen, in feine Würfel schneiden, mit dem Butterschmalz kross braten und auf Küchenpapier abtropfen. Die Cashewkerne mit der Butter langsam braun rösten, anschließend mit Puderzucker bestäuben, sofort mit Pfeffer und Salz würzen und auf Küchencrepes abtropfen. Den Saft der Limone auspressen. Den Sauerrahm mit Salz und Limonensaft abschmecken. Den Spitzkohl in Metallring als Törtchen anrichten. Die Kartoffelcroutons und Cashewkerne darauf streuen und den Sauerrahm darum träufeln.

Alexander Herrmann am 28. Oktober 2011