

# Vegetarischer Gemüseturm mit Rosenkohl und Schichtkäse

## Für 4 Personen

15 Stück Rosenkohl	8 festk. Kartoffeln	250 g Frischkäse
1 großer roter Apfel	0.5 l Apfelsaft	2 Clementinen
1 unbehandelte Zitrone	2 EL Butter	1 Chilischote
1 EL gehackte Rosmarinnadeln	Muskat	Salz
Pfeffer	Olivenöl	Honig

Den Rosenkohl säubern. Dabei die äußeren Blätter und Stielansätze entfernen. Den Boden kreuzweise und tief einschneiden.

Die Röschen etwas andrücken, dann in einzelne Blätter zerlegen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rosenkohlblätter vorsichtig anbraten. Salz, Zucker, Pfeffer und etwa 1 EL Zitronenabrieb dazugeben. Ein Stück Butter hinzufügen und den Rosenkohl etwa 8 Minuten bei mäßiger Hitze schmoren lassen.

Gegebenenfalls noch etwas Wasser hinzufügen.

Die Kartoffeln schälen und weichkochen. Abgießen und etwas Kochwasser auffangen. Die Kartoffeln grob zerstampfen und dabei Kochwasser und Butter unterrühren. Den Stampf mit Salz und Muskat würzen.

Den Apfel entkernen und mit Schale in kleine Scheiben oder Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben anbraten, bis sie etwas Farbe nehmen. Eine angeschnittene Chilischote und etwas Honig hinzufügen. Den Apfelsaft erhitzen und auf 4 EL einkochen. Die Clementinen schälen.

Die äußeren Häute entfernen, dann die Früchte halbieren.

## Servieren:

Zum Anrichten einen Küchenring auf den Teller legen. Zuerst eine Schicht Kartoffelstampf einfüllen, dann Schichtkäse (Menge nach Geschmack) und darüber Rosenkohlblätter. Die gebratenen Äpfel und je eine halbe Clementine darauf platzieren.

Zum Schluss den lauwarmen Apfelsaft darüber tröpfeln, alles mit Pfeffer und Rosmarin bestreuen und mit einem Hauch Olivenöl krönen.

Rainer Sass am 27. November 2020