

# Spitzkohl-Salat mit Maracuja-Vinaigrette, Nussbutter

## Für zwei Personen

### Für den Spitzkohl:

1 Kopf Spitzkohl	100 g Butter	2 Zweige Thymian
50 ml Olivenöl	1 Prise Zucker	Salz

### Für die Nüsse:

100 g Macadamianüsse

### Für die Vinaigrette:

2 Maracuja	1 Orange	1 Limette
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 TL Chiliflakes	1 Msp. Xanthan
2 EL Rapsöl		

### Für die Mayonnaise:

2 Eier	2 TL Senf	1 rote Chilischote
100 ml Rapsöl	20 ml Olivenöl	Salz

### Für die Gewürz-Nussbutter:

100 g Butter	1 TL Ras-el-Hanout
--------------	--------------------

## Für den Spitzkohl:

Den Spitzkohl halbieren und in Spalten schneiden. Je nach Größe  $\frac{1}{4}$  oder  $\frac{1}{6}$  Stücke in Olivenöl anbraten. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und für den Geschmack mit zum Spitzkohl geben. Butter dazu geben, einen Deckel auf die Pfanne legen und ziehen lassen. Die Temperatur dabei herunterdrehen.

## Für die Nüsse:

Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Macadamias in gleichgroße Stücke teilen und auf einem Backblech verteilen. Blech in den Ofen schieben und Macadamias für 10-12 Minuten rösten, bis sie eine schön goldene Farbe angenommen haben.

## Für die Vinaigrette:

Maracuja halbieren und Fruchtfleisch herauslösen.

Orangen- und Limettenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Maracuja, Orangen- und Zitronensaft mit Knoblauch und Chili verrühren. Xanthan hinzugeben und mit Rapsöl verrühren. Mit Zitronen- und Orangenabrieb abschmecken.

## Für die Mayonnaise:

Für die Mayonnaise die Eier trennen. Chili klein hacken. Eigelb, Senf, Olivenöl und Chili in einem hohen Gefäß verrühren. Xanthan in einer separaten Schüssel mit einem Schuss Wasser mit dem Pürierstab aufmixen und diese Masse und das Rapsöl unter die Masse rühren. Zu einer Mayonnaise aufmixen und mit Salz abschmecken.

## Für die Gewürz-Nussbutter:

Butter in einer Pfanne zerlassen, bis sie braun wird und dann sofort in eine separate Schüssel umfüllen und mit Ras el-Hanout würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 21. Dezember 2020