

Rosenkohl-Battsalat, Nüsse, Granatapfel-Kerne, Birne

Für 4 Personen

400 g Rosenkohl	Salz	2 EL Sherryessig
2 EL Weißweinessig	4 EL Walnussöl	Pfeffer
1 Schalotte	80 g Haselnüsse	1 Granatapfel
1 Zitrone	2 Birnen	

Rosenkohl putzen, die äußeren gelben Blätter entfernen den Strunk abschneiden und die einzelnen Blättchen abzupfen. Diese in eine Schüssel geben, etwas salzen und mit kochendem Wasser übergießen. Die Blätter ca. 5 Minuten ziehen lassen, dann abgießen und abtropfen lassen. Aus Sherry- und Weißweinessig, Walnussöl, Salz und Pfeffer die Marinade anrühren. Schalotte fein würfeln und mit den Rosenkohlblättern zur Marinade geben, alles gut vermischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen. Von der Zitrone den Saft auspressen. Die Birnen waschen halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnenhälften auf einem Gemüsehobel dünn hobeln und etwas mit Zitronensaft beträufeln. Von dem marinierten Rosenkohl etwas Marinade abnehmen, zu den Birnen geben und diese gut durchmischen. Zum Anrichten den marinierten Rosenkohlsalat in die Tellermitte geben. Die Nüsse und Granatapfelkerne drüberstreuen und die marinierten gehobelten Birnen obenauf legen.

Karlheinz Hauser am 07. November 2014