

Kasseler gegrillt mit Pflaumen im Spitzkohl-Mantel

Für 4 Portionen:

8 große Spitzkohlblätter	100 g DörrPflaumen, ohne Stein	2 EL Ahornsirup
50 ml Pflaumenwein	8 Scheiben Kasseler, 1 cm dick	4 EL Öl
Salz, Pfeffer	Chili, (Gewürzmühle)	

Die Kohlblätter in kochendem Salzwasser etwa 1 Minute garen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Tuch zum Trocknen ausbreiten.

Die Pflaumen in grobe Stücke schneiden und mit Ahornsirup und Pflaumenwein in einem Mixer fein pürieren. Die Kohlblätter gleichmäßig dünn mit dem Pflaumenpüree bestreichen.

Je eine Scheibe Kasseler darauf geben und mit dem Kohlblatt ummanteln.

Rundherum mit etwas Öl bepinseln, mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen und auf einem heißen Grill legen. Auf jeder Seite etwa 3-4 Minuten bei hoher Hitze direkt grillen.

Johann Lafer am 23. Februar 2024