

Rosenkohl-Salat mit Birnen und Blauschimmel-Käse

Für 4 Personen

400 g Rosenkohl	Salz	100 g Blauschimmelkäse
3 Schalotten	2 Birnen	3 EL Traubenkernöl
3 EL Walnussöl	2 EL Estragonessig	gemahlener Kümmel
1 TL scharfer Senf	2 EL Walnusskerne	1 EL Puderzucker
weißer Pfeffer		

Die äußeren nicht schönen Blätter des Rosenkohls entfernen und die Rosenkohlblätter vorsichtig abziehen. Die Blätter kurz in gesalzenem Wasser blanchieren und danach direkt in Eiswasser tauchen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Birnen waschen, schälen, vierteln, entkernen (wenn die Haut schön und weich ist, nicht schälen!) und in dünne Spalten schneiden. Die beiden Öle mit Essig, Schalottenwürfeln und Senf verrühren. Mit Salz, weißem Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die Birnen darin marinieren. Walnüsse grob hacken, in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Puderzucker darüber streuen und karamellisieren. Mit wenig Salz würzen und auf einen Teller zum Abkühlen geben. Blauschimmelkäse würfeln bzw. je nach Konsistenz in kleine Stücke bröseln. Die marinierten Birnenspalten abtropfen lassen und fächerförmig auf flachen Tellern anrichten. Die Rosenkohlblätter durch die Marinade ziehen und auf den Birnen anrichten. Blauschimmelkäse und karamellisierte Walnüsse auf dem Rosenkohlsalat anrichten. Nach Belieben noch mit knusprig gebratenen Speckwürfeln oder geräucherter Entenbrust anrichten.

Michael Kempf am 27. Dezember 2013