

Rosenkohl-Salat mit Hirsch-Schinken-Röllchen

Für vier Personen

400 g Rosenkohl	50 g Cranberries, getrocknet	2 Schalotten
1 Mango	1 Apfel	1 Vanilleschote
2 EL Himbeer-Essig	4 EL Olivenöl	12 Scheiben Hirschschinken
300 g Sellerieknolle	30 g Walnusskerne, ohne Schale	1 Zitrone, unbehandelt
50 g Crème-fraîche	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Rosenkohl putzen, den Strunk entfernen und die Blätter einzeln ablösen. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Cranberries zugeben und unterschwenken. Die Schalotten schälen und klein würfeln und in einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Die Vanilleschote halbieren, eine Hälfte längs aufschneiden und das Vanillemark mit einem Messer auskratzen. Die Mango und den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Alles zum Rosenkohl geben, mit dem Himbeer-Essig ablöschen, einen Esslöffel Olivenöl untermischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Sellerie putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Sellerie darin zwei Minuten anschwitzen. Anschließend in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft, Salz, Pfeffer und der Crème-fraîche vermengen. Die Walnusskerne klein hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Anschließend zum Sellerie geben und unterrühren. Die Hirschschinkenscheiben auslegen, je eine kleine Portion Sellerie darauf geben und aufrollen. So fortfahren, bis 12 Rollen entstanden sind. Den Rosenkohlsalat kurz vor dem Servieren nochmals abschmecken und auf Tellern anrichten. Die Hirschschinkenröllchen darauf legen und servieren.

Johann Lafer am 03. März 2012