

Geschmortes Weißkraut deluxe

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Kopf Weißkraut	3 Schalotten	1 Chili (klein, rot)
1 Zitrone	1 Orange	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Butter	1 Prise Kümmelsamen
1 Prise brauner Zucker	100 g Walnüsse (geschält)	50 ml Weißweinessig
100 ml Rapsöl (kaltgepresst)	50 ml Walnussöl	Meersalz, Pfeffer

Die Walnüsse in einer Auflaufform oder auf einem Backblech im Ofen bei 160 Grad Umluft fünf bis acht Minuten leicht rösten, abkühlen lassen und mit einem Messer grob hacken. Das Weißkraut in Spalten schneiden (je nach Größe des ganzen Kopfes etwa Achtel oder Zwölftel) und dabei nur so viel vom Strunk entfernen, dass die Spalten beim Braten nicht auseinander fallen. Die Schalotten schälen und sechsteln sowie die Chilischote längs einritzen. Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, die Weißkrautspalten nebeneinander hineinlegen (pro Person ein bis zwei Spalten), die Schalottensechstel und die Chilischote zugeben und mit einer Prise Kümmelsamen bestreuen. Zwei Streifen Zitronenschale sowie vier Streifen Orangenschale, den Thymian und eine Prise braunen Zucker zugeben, mit einem Deckel verschließen und bei mittlerer bis schwacher Hitze schmoren. Wenn das Kraut fast gar und die Unterseite braun geröstet ist, den Deckel abnehmen, das Kraut wenden und von der anderen Seite ebenfalls rösten. Den Deckel jetzt nicht mehr darauf setzen, damit die überschüssige Flüssigkeit verdampfen kann. Den Essig, das Rapsöl und das Walnussöl mit einem Schneebesen in einer Schüssel gut verrühren, mit einer großen Prise Salz und etwas schwarzem Pfeffer abschmecken und so lange weiter rühren, bis sich das Salz im Essig aufgelöst hat. Anschließend die gehackten Walnüsse zugeben. Das geschmorte Kraut samt den Zwiebelspalten auf zwei Tellern anrichten, mit einer Prise frischem Meersalz bestreuen, mit der Walnussvinaigrette beträufeln und mit einigen Schnittlauchspitzen garnieren.

Alexander Herrmann am 29. Januar 2015