

Schmalzbrot mit Grünkohl, Pinkel, Apfel, Glühwein

Für zwei Personen

Für Brot und Grünkohl:

2 3x3x10 cm geschn. Brotstücke	1 Pinkelwurst	6 Scheiben Laredo
Handvoll frischer Grünkohl	1 Apfel	1 Stück Butter
50 g Schmalz	Süßer Senf	Kräuter der Saison
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Glühwein:

2 Orangen	1 Apfel	400 ml Weißwein
50 ml brauner Rum	1 EL Zucker	5 Nelken
2 Kardamom	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	2 Sternanis

Für den Apfel:

1 säuerlicher Apfel	1 Zitrone	1 Orange
3 EL Rum	2 EL Weißwein	300 g Zucker

Zimt

Für Brot und Grünkohl:

Etwas Schmalz in einer Pfanne schmelzen und darin das Brot von allen Seiten anrösten und aus der Pfanne nehmen. In dieselbe Pfanne etwas Zucker (ggfs. etwas Butter) geben und frisch gezupften Grünkohl kurz darin anschwelen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach auf Küchenpapier abtropfen. Nochmal in derselben Pfanne sechs kleine Scheiben der Pinkelwurst von beiden Seiten anbraten. Apfel waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Auf dem lauwarmen und geschnittenen Brotstück etwas Senf verstreichen und jeweils drei Scheiben Pinkel verteilen. Mit Lardo, Apfel und Grünkohl bedecken.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und das Brot damit garnieren.

Für den Glühwein:

Orangen (oder auch Zitronen) waschen und trockentupfen. Eine Orange in Scheiben schneiden, von den anderen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Weißwein mit Nelken, Kardamom, Zimtstange und Sternanis und den Orangen-Scheiben in einen Topf geben und langsam erhitzen (nicht kochen). Den ausgestochenen Apfel (von unten) dazugeben. Den Sud mit Saft und Abrieb der weiteren Orange sowie Zucker abschmecken. Nach Belieben mit etwas braunem Rum verfeinern.

Etwas Orangenabrieb und Kardamom für den Apfel aufbewahren.

Für den Apfel:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen, trockentupfen und mit einem großen Parisienne Ausstecher 3-4 Kugeln ausstechen und diese mit einem Holzspieß fixieren. Mit etwas Rum und Wein einreiben. In einem Topf vorsichtig Isomalt und 1 Spritzer Zitronensaft aufkochen lassen und darin kurz die Äpfel eintauchen.

Herausnehmen und sofort mit etwas Zimt bestreuen. Kardamom und Orangenabrieb (von oben) über die Äpfel reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Pietsch am 08. Dezember 2020