

Salsicca mit Grünkohl im Tempura-Kurkuma-Mantel

Für zwei Personen

Für Salsiccia:

2 Stück ungek. Salsiccia	1 kleine Schalotte	2 EL Walnüsse
2 EL Olivenöl	2 Zweige Oregano	2 Zweige Thymian
Meersalz		

Für den Grünkohl:

4 Grünkohlblätter	300 ml kaltes Mineralwasser	200 g Mehl
1 EL Backpulver	1 EL Kurkuma	2 EL Olivenöl
Öl		

Für den Dip:

3 cm Meerrettich	2 Zitronen	200 g Quark
1 TL Honig	Salz	Pfeffer

Für die Balsamico-Reduktion:

150 ml Balsamicoessig	2 cm Ingwer	1 Zitrone
1 EL Zucker		

Für die Garnitur:

Datteltomaten	Kresse
---------------	--------

Für das Gebackene von der Salsiccia:

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Salsiccia klein schneiden. Walnüsse hacken. Schalotte abziehen, hacken und mit Kräutern, Salsiccia, Nüssen, Öl und Salz vermengen. Die Masse wie ein Patty in einem Anrichtering auf einer Backmatte auf dem Backblech anrichten und im Ofen backen.

Für den Grünkohl:

Kurkuma, Mehl, Backpulver, Öl und Wasser mischen. Grünkohl waschen, trockentupfen und die Blätter darin ziehen lassen.

Anschließend in Öl frittieren.

Für den Meerrettich-Zitronen-Dip:

Zitronen waschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Danach auspressen und den Saft auffangen. Meerrettich schälen und raspeln.

Den Quark mit Meerrettich, Zitronensaft- und abrieb mischen und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Balsamico-Reduktion:

Zucker und Balsamico im Topf erhitzen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer reiben und mit Zitronenabrieb und -Saft zum Balsamico geben. Alles einreduzieren lassen.

Für die Garnitur:

Die Datteltomaten waschen und zum Garnieren kleinschneiden. Kresse abzupfen.

Die gebackenes Salsiccia auf Tellern anrichten, den Grünkohl und den Dip darauf geben und mit Tomaten und Kresse garnieren. Mit Balsamicoreduktion beträufeln und servieren.

Meta Hildebrand am 17. Dezember 2020