

Trilogie vom Rosenkohl

Leberwurstpolenta im Rosenkohl

Von 10 Rosenkohl einige der äußeren, grünen Blätter abnehmen und diese kurz in Salzwasser blanchieren. (Den Rest des Rosenkohls für das Püree aufheben)
100 ml Sahne, 100 ml Milch und 25 g Butter in einem Topf aufkochen lassen. 60 g Maisgries einrühren und etwa 3 Minuten unter ständigem Rühren leicht köcheln, danach 20 Minuten quellen lassen. 100 g Leberwurst mit einer Gabel zerdrücken und unter die lauwarmer Polenta mischen. Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss würzen. Thymian und Oregano fein hacken und unter die Masse geben. Kleine Kugeln aus der Masse formen und die Rosenkohlblätter um die Kugeln legen. Sollte die Masse noch zu flüssig sein, kann man sie mit Weckmehl andicken.

Dann die Kugeln fest mit Frischhaltefolie umwickeln und in einem Topf mit leicht kochendem Wasser 10 Minuten erwärmen. Auswickeln und lauwar servieren.

Rosenkohlpüree

20 Rosenkohl in Salzwasser weich kochen. In Eiswasser abschrecken halberen. 10 Hälften zum Anrichten warm stellen.

$\frac{1}{2}$ Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in etwas Butter glasig andünsten. Den Rosenkohl hinzugeben. 1 EL Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit 100 ml Gemüsebrühe ablöschen und im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die warmgestellten Rosenkohlhälften ebenfalls würzen und einen Klecks Püree darauf geben. Mit knusprigem Speck garnieren.

Rosenkohl im Speckmantel

10 Rosenkohl säubern und den Strunk abschneiden. Den Rosenkohl in Salzwasser kochen. Wieder abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und jeden Rosenkohl mit einer Scheibe fest umwickeln. Den Rosenkohl in einer Pfanne von allen Seiten anbraten. Bergkäse reiben und den Rosenkohl damit bestreuen. Im Ofen gratinieren und servieren.