



Tote Oma mit Weisskohl-Salat und Kartoffelschaum

Zutaten für 4 Personen

Weisskohl-Salat:

200 g Weißkohl
1/2 Apfel
1/2 Vanilleschote
2 Stängel Majoran
1 EL Weißweinessig
1–2 TL Honig
1/2 TL gemahlener Kümmel
Salz, Pfeffer

Weißkohl waschen und in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und Apfelfruchtfleisch grob reiben. Vanilleschote der Länge nach aufritzen, Mark herauskratzen. Majoran Blättchen abzupfen und fein hacken. Kohl und Apfel mit allen weiteren Zutaten für den Salat vermengen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Ziehen lassen.

Kresse-Topping:

100 g Brunnenkresse
1 EL Weißweinessig
2 EL Honig
4 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

Kresse verlesen, putzen und waschen. Weißweinessig, Honig und Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse darin marinieren.

Kartoffelschaum:

125 g kleine Kartoffeln (Drillinge)
200 g Sahne
1 EL Butter
geriebene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Inzwischen Kartoffeln mit Schale gut waschen, grob würfeln und in der Sahne weichkochen. Mit einem Stabmixer fein mixen. Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelschaum durch ein feines Sieb streichen.