

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2025 ▪
ChampionsWeek ▪ "Kreative Kohlgerichte" mit Nelson Müller**



Angela Rösninger

Ofen-Spitzkohl mit Sauce au pistou, sautierten Buchenpilzen, Kurkuma-Kartoffeln, Grünkohlsalat und Grünkohlchips

Zutaten für zwei Personen

Für den Ofen-Spitzkohl:

½ Spitzkohl

1-2 EL Butter

1 TL grobes Meersalz

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Einen zweiten Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl halbieren und waschen. Spitzkohl mit Butter auf ein Backblech setzen und bei 220 Grad Umluft für 30 Minuten in den Ofen geben.

Anschließend die schwarzen äußeren Blätter entfernen. Mit grobem Meersalz und groben Pfeffer würzen.

Für die Sauce:

4-5 Knoblauchzehen

50 g Gruyère

120 ml Olivenöl

40 g gemahlene Mandeln

50 g Basilikumblätter

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Gruyère reiben.

Basilikumblätter abzupfen, abbrausen und trockenschleudern. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie eine hellbraune Farbe angenommen haben, danach gut abkühlen lassen.

Sobald die Mandeln erkaltet sind, alle Zutaten zusammen mit dem Olivenöl in einem Standmixer zu einer grünen Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Buchenpilze:

150 g Buchenpilze

50 g Butter

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Buchenpilze mit Butter in einer Pfanne sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffeln:

500 g kleine festkochende Kartoffeln

30 g Butter

1 TL gemahlener Kurkuma

Salz, aus der Mühle

Kartoffeln schälen und mit Kurkuma in Salzwasser garen. Danach in Butter schwenken.

Für den Grünkohlsalat:

200 g Grünkohl

½ rote Zwiebel

2 EL Granatapfelkerne

20 ml heller Balsamicoessig

1 EL Senf

3 EL Olivenöl

1 EL Salz

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünkohl putzen, in mundgerechte Stücke zupfen, mit dem Salz vermischen und 2 Minuten kneten.

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Honig, Senf und Essig zu einer Marinade vermischen.

Grünkohl in einem Sieb abtropfen lassen und mit der Marinade, den Granatapfelkernen und der Zwiebel vermischen.

Für die Grünkohlchips:

100 g Grünkohl
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grünkohlblätter vom Strunk trennen. Blätter waschen und gut trocken tupfen. In eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Gut durchkneten und dann auf einem Backblech verteilen. Im heißen Ofen bei 150 Grad Umluft ca. 20 Minuten knusprig backen. Die Garzeit variiert je nach Größe und Konsistenz der Chips.
Damit der Dampf aus dem Ofen entweichen kann, zwischendurch die Ofentür öffnen.

Für die Garnitur:

1 TL Piment d'Espelette

Gewürz nach Belieben über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.