

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Januar 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Karola Dietzel

Ofen-Spitzkohl mit gerösteten Pinienkernen, Weißwein-Zitronensauce und Kartoffelrösti

Zutaten für zwei Personen

Für den Ofen-Spitzkohl:

½ Spitzkohl
 1 Zitrone, Abrieb
 2 EL Butter
 Neutrales Öl, zum Anbraten
 2 EL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.

Spitzkohl vierteln und 3-4 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen und den Strunk herauschneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und den Spitzkohl von beiden Seiten leicht anbraten. Kohl in eine ofenfeste Auflaufform geben und mit Butter, Zitronenabrieb und braunem Zucker marinieren. Den Kohl ca. 20 Minuten im heißen Ofen garen.

Für die Weißwein-Zitronensauce:

1 Schalotte
 1 Zitrone, Saft
 50 ml Sahne
 100 g Crème fraîche
 Butter, zum Anbraten
 50 ml trockener Weißwein
 50 ml Gemüsefond
 4 TL Ahornsirup
 2 EL Speisestärke
 Piment d'Espelette, zum Würzen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen, würfeln und in etwas Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwas einköcheln. Sahne, Crème fraîche und Gemüsefond einrühren und reduzieren. Mit Zitronensaft, Ahornsirup, Piment d'Espelette, Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf mit etwas Speisestärke abbinden.

Für die Kartoffelrösti:

6 festkochende Kartoffeln
 Neutrales Öl, zum Braten
 Mehl, zum Mehlieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln schälen, reiben und leicht melieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffelmasse als kleine Häufchen in die Pfanne geben und knusprige Rösti ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

20 g Pinienkerne
 1 Beet Gartenkresse

Pinienkerne im Backofen für ca. 5 Minuten backen. Kresse abzupfen und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.