

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. Dezember 2021** ▪  
**Jahresfinale ▪ "Mein Gemüsestar" mit Nelson Müller**



Jan Kapfer

**Rosenkohl: In Erdnussöl konfierter Rosenkohl & Blanchierte Rosenkohlblätter mit warmer Erdnusscreme, gerösteten Erdnüssen und Zitronengras-Tee**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Rosenkohl:**

250 g Rosenkohl  
 300 ml helles Erdnussöl  
 1 TL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Eiswasser

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Rosenkohl putzen und ein paar Blätter abziehen. Rosenkohlherzen halbieren. Erdnussöl gemeinsam mit dem Rosenkohl in einem kleinen Topf erhitzen und bei ca. 75 Grad 30 Minuten garen bis sie weich sind. Anschließend aus dem Öl nehmen, salzen und mit einem Flambierer abflammen.

Die äußeren Blätter des ungegarten Rosenkohls kurz (20 Sekunden) in reichlich Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Vor dem Servieren nochmal durch schäumende Butter ziehen.

**Für die Erdnusscreme:**

350 g Erdnüsse, geschält, ungesalzen  
 300 g Kokosmilch  
 Brauner Zucker  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erdnüsse bei 160 Grad Umluft auf der mittleren Schiene ca. 12 Minuten goldbraun rösten. 50 g geröstete Erdnüsse zur Seite stellen, salzen und grob hacken. Diese werden erst beim Anrichten benötigt. Wenn die übrigen Erdnüsse abgekühlt sind, diese mit Kokosmilch, Zucker, Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einer feinen Creme verarbeiten.

**Für den Zitronengras-Tee:**

250 ml stilles Mineralwasser  
 50 g Kombu-Algen  
 50 g Zitronengras  
 10 ml weißer Balsamico  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser mit dem fein geschnittenen Zitronengras und den Kombu-Algen zusammen aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen und alles durch ein Sieb geben. Mit Salz, Pfeffer und dem weißen Balsamico abschmecken (leicht säuerlich).

**Für die Garnitur:**

Rote Blüten, z.B. Kapuzinerkresse

Mit roten Blüten garnieren.

Das Gericht in einem tiefen weißen Teller anrichten und servieren.