

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Dezember 2020** ▪
„3 Pflichtzutaten: Meerrettich, Salsiccia, Grünkohl“ mit Alfons Schuhbeck



Ralf Zacherl

Frühlingsrollen mit Salsiccia und Garnele auf Grünkohl und Meerrettich

Zutaten für zwei Personen

Für den Grünkohl:

500 g Grünkohl
 150 g geräucherter Bauchspeck
 2 Schalotten
 150 ml Sahne
 1 EL grober Dijonsenf
 1 Msp. dunkle Misopaste
 1 TL Natron
 1 TL Butter
 Kreuzkümmel, zum Abschmecken
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Pflanzenöl, zum Anbraten
 Öl, zum Frittieren

Den Grünkohl waschen, trocknen und die groben Blattstiele entfernen. Acht junge Blätter beiseitelegen. Einem Topf mit Salzwasser erhitzen und Natron hinzufügen. Die restlichen Grünkohlblätter in dem Salzwasser für 90 Sekunden blanchieren. Und im Eiswasser danach abschrecken.

Eine Schalotte schälen und die Hälfte mit dem Speck kleinwürfeln. Beides in Pflanzenöl goldbraun anbraten und mit Kreuzkümmel würzen.

Grünkohl aus dem Eiswasser nehmen, gut ausdrücken und zusammen mit der Speck-Zwiebel-Mischung durch den Fleischwolf geben.

1 TL Butter aufschäumen und die gewolfte Grünkohl-Mischung hineingeben. Sahne, Misopaste und Dijonsenf hinzufügen und den Grünkohl mit Salz und Zucker abschmecken.

Die übrigen Grünkohlblätter bei 170 Grad in Öl frittieren und anschließend entfetten und salzen.

Für die Frühlingsrollen mit Salsiccia und Garnele:

4 rohe Salsiccia
 8 küchenfertige Riesengarnelen (8/12)
 6 Blätter Frühlingsrollenteig
 8 Kaffirlimettenblätter (TK)
 Meersalz, zum Würzen
 Öl, zum Frittieren

Für die Frühlingsrollenfüllung Garnelen waschen, trockentupfen und würfeln. Leicht salzen und mit Sojasauce, Fischsauce und gemahlene Korianderkörnern würzen. Stiele der Kaffirlimettenblätter entfernen und die Blätter hacken. Salsiccia entdarmen und das Brät mit Garnelen und Kaffirlimettenblättern zu einer Masse vermengen. Alles in einen Spritzbeutel füllen.

Frühlingsrollenteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten, die Füllung aus dem Spritzbeutel in Form einer Rolle auf den Frühlingsrollenteig ausdrücken und mit dem Teig einrollen. Kurz vor dem Servieren bei 180 Grad 2-3 Minuten in Öl frittieren und danach entfetten.

Für das Apfel-Ingwer-Kompott:

100 ml Apfelsaft
 30 g Ingwer
 1 Apfel

Für das Kompott Apfelsaft mit Ingwerscheiben einreduzieren. Apfel fein würfeln und hinzufügen.

Für den Meerrettich-Dip: 2-3 EL Meerrettich reiben, Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Alles mit Creme fraîche vermengen und mit Salz und Zucker würzen.

- 100 g Crème fraîche
- 3 cm Meerrettich
- 1 Zitrone

Zucker, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Grünkohl in die Mitte des Tellers geben und mit dem Meerrettich-Dip rundherum anrichten. Die Frühlingsrolle anschneiden und auf den Grünkohl drapieren. Mit geriebenen Meerrettich bestreuen und mit den frittierten Grünkohlblättern garnieren. Das Apfel-Ingwer-Kompott um den Teller herum anrichten und zusammen servieren.