



Cremiger Spitzkohl mit „Café de Paris“-Kruste

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Spitzkohl

2 Spitzkohlköpfe (je ca. 500 g)
30 g Butter
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
1 Prise geriebene Muskatnuss
Abrieb einer unbehandelten Bio-Zitrone
2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
50 ml Gemüsebrühe
2 EL saure Sahne
Salz, Pfeffer (zum Abschmecken)

„Beurre Café de Paris“ (Kruste)

100 g weiche Butter
2 EL frische Petersilie (fein gehackt)
1 EL frischer Thymian (fein gehackt)
1 EL frischer Estragon (fein gehackt)
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 TL Dijon-Senf
1 EL Worcestershiresauce
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Cayennepfeffer
1 EL Currypulver
Abrieb einer halben, unbehandelten Bio-Zitrone
30 g geriebener Parmesan
100 g Semmelbrösel



Zubereitung (circa 40 bis 45 Minuten):

Die Spitzkohlköpfe teilen, Strunk entfernen, vierteln und in grobe Scheiben schneiden. Anschließend waschen und gut abtropfen lassen. In einem großen Topf die Butter auslassen und die Spitzkohlstücke anbraten. Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, geriebene Muskatnuss und Knoblauch hinzufügen. Die rote Zwiebel in kleine Streifen schneiden und ebenfalls mit zum Kohl geben. Sobald der Spitzkohl beginnt, Farbe zu nehmen und zusammenzufallen, die Gemüsebrühe angießen sowie die saure Sahne unterrühren. Bei Bedarf die Kohlmischung mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und beiseitestellen.

Für die „Café de Paris“-Kruste in einer Schüssel die weiche Butter, feingehackte Petersilie, Thymian, Estragon, geriebenen Knoblauch, eine fein gewürfelte Schalotte, Worcestershiresauce, Senf, Paprika- und Currypulver, Cayennepfeffer, Zitronenabrieb, Parmesan und Semmelbrösel zu einer gleichmäßigen, formbaren Masse verrühren. Bei Bedarf weitere Semmelbrösel hinzufügen.

Den Spitzkohl in einer großen ofenfesten Form oder portionsweise in kleinere Formen gleichmäßig verteilen. Die Kräuterbuttermischung auf dem Kohl verteilen und für etwa zehn Minuten bei 200 Grad backen, bis die Kruste goldbraun geworden ist.

Den überbackenen Spitzkohl auf Tellern anrichten oder direkt in kleinen Auflaufformen servieren. Dazu passen Baguette-Scheiben.

Nährwerte pro Portion:

500 kcal – 34 g Fett – 11 g Eiweiß – 30 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Käse kann tierisches Lab enthalten.