

Gebratener Ziegenkäse mit Rotkohl, Bete und Apfel

Zutaten für 4 Personen:

1/2 Kopf Rotkohl	
500 ml Apfelsaft	
1 Stck Zwiebel	1/2 Stck Zitrone (Saft)
2 Stck Knoblauchzehen	1 Stck Rote Bete
300 ml Apfelsaft	1 Stck Ringelbete
1 Stck Apfel	1 Stck Ziegenkäserolle
250 ml Portwein	20 g Pinienkerne
400 g Champignons	50 g Butter
40 g Butter	1 Stck Sternanis
4 Stck Kräuterseitlinge	1 Schale Gartenkresse
350 g Rosenkohl	



Zubereitung:

Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.

Rotkohl in grobe Stücke schneiden und mit dem Mixer etwa auf Reiskorngröße zerkleinern.

Den Rotkohl salzen, zuckern und in ein Küchentuch wickeln. Das Küchentuch in ein feines Sieb geben und über einem Gefäß abhängen lassen. ★

Pinienkerne auf einem Backblech für 2 Minuten im Ofen goldbraun rösten. ★

★ Den Saft einer halben Zitrone mit einer Prise Salz, Honig und 2 EL Olivenöl in einer kleinen Schale verrühren und anschließend auf 2 kleine Gefäße verteilen, um darin später die Beten zu marinieren.

Den Rotkohl im Küchentuch kräftig auswringen und den Saft in einem Gefäß auffangen (beides aufbewahren). Den Rotkohl aus dem Tuch mit Apfelsaft, einer Zimtstange, Sternanis und zwei Lorbeerblättern auf mittlerer Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis er weich ist.

Die Zwiebel in Scheiben schneiden, goldbraun braten, mit Portwein ablöschen und mit dem gewonnenen Rotkohlsaft auffüllen. Zwei Lorbeerblätter hinzufügen und auf die Hälfte reduzieren lassen. ★

Die Beten schälen und auf 0,5 cm dicke Scheiben hobeln. Die Betescheiben in die beiden Gefäße geben, marinieren und gut vermengen.

Den Apfel in feine Würfel schneiden. 15 g Butter in eine Pfanne geben und die Würfel darin anbraten, mit Apfelsaft ablöschen und beiseitestellen.

Den Rotkohl mit 30 g Butter zu einem Püree mixen (zuvor die Gewürze entfernen) und mit Salz abschmecken.

Den Ziegenkäse in ca. 3 cm große Scheiben schneiden und auf beiden Seiten in 5 g Butter goldbraun anbraten. ★

★ Die Sauce passieren, die restliche Butter einrühren und bei Bedarf mit Stärke abbinden.

Das Püree mit dem Ziegenkäse, der Sauce, der Bete und den gebratenen Äpfeln anrichten und mit den gerösteten Pinienkernen und der Kresse garnieren.

Guten Appetit!