

# GRÜNKOHLPESTO MIT GÄNSESCHINKEN UND APFELCHIP

## GRÜNKOHLPESTO MIT GÄNSESCHINKEN UND APFELCHIP

Gestern war es endlich so weit – mein Weihnachtsmenü 2014 wurde in 7-stündiger Aktion vom Plan in die Tat umgesetzt. Begrüßt wurden die Gäste mit einem Sektcocktail – ein Schlückchen vom weihnachtlichen Beerenlikör mit Sekt aufgefüllt. Ganz einfach und unkompliziert. Danach haben wir diese Amuse-Bouche gereicht. Ein würziges Grünkohlpesto, dem der Knoblauch eine feine Schärfe verleiht mit etwas salzigem Gänseschinken und einem süßen Apfelchip. Alles auf einem Löffel gibt eine kleine Geschmacksexplosion und einen schönen Auftakt zum Menü. Außerdem hat es die Erkenntnis gebracht, dass Grünkohlpesto genial ist – damit wird noch weiter experimentiert!

Mein roter Faden in diesem Jahr war übrigens die Gans – Gänseschinken auf dem Löffelchen, Gänseravioli in klarer Gänsesuppe als Vorspeise, Gänsebraten mit Rotkohl, Grünkohl, Maronen und Klößen als Hauptgericht. Beim Dessert bin ich dann abgewichen, das wäre wohl etwas zu viel des Guten gewesen. Da gab es ein Eis mit weißer Schokolade und Mohn, eine passende Praline und heiße Kirschen.



Zutaten für 8 Löffel:

Für das Pesto:

3 große Blätter Grünkohl

3 EL gutes Olivenöl

30g Parmesan

1 kleine Knoblauchzehe

1 Hand voll Mandeln

etwas Salz

Dazu:

4 Scheiben Schinken von der geräucherten Gänsebrust

2 getrocknete Apfelringe

Zubereitung:

Den Grünkohl waschen und sorgfältig von den Rispen zupfen. Zusammen mit dem Olivenöl in einen

kleinen Mixer geben.



Zu eine glatten Paste mixen und den geschälten und in Scheiben geschnittenen Knoblauch, den fein geriebenen Parmesan und das Salz zufügen. Wieder mixen bis keine Stücken mehr zu sehen sind.



Die Mandeln in das Pesto geben und ein letztes Mal mixen. Abschmecken und das Pesto bei Bedarf kurz zur Seite stellen oder direkt weiter machen.



Auf jeden Löffel einen Teelöffel Pesto setzen.



Den Gänseschinken halbieren und zu kleinen Röllchen / Rosen drehen. Neben dem Pesto platzieren.



Die Apfelchips vierteln und mit auf den Löffel setzen.



Ich habe die vorbereiteten Löffel im Kühlschrank aufbewahrt und erst 20 Minuten vorher wieder auf Raumtemperatur gebracht. So konnte ich sie ganz in Ruhe vorbereiten.

Grünkohlpesto mit Gänseschinken und Apfelchip mit einem Haps vernaschen – aber Vorsicht:

Suchtgefahr!

