

# WINTERLICHER MANDARINEN-GIN TONIC MIT ROSMARIN

## WINTERLICHER MANDARINEN-GIN TONIC MIT ROSMARIN

Heute habe ich einen super unkomplizierten Drink für euch den es bei uns als Aperitif zu Weihnachten gab, der sich aber auch ganz wunderbar zu Silvester machen wird. Mein winterlicher Mandarinen-Gin Tonic bekommt, ähnlich wie der Itxaso, durch einen leicht angerösteten Zweig Rosmarin eine tolle würzige Note, frisch gepresster Mandarinen Saft und ein Spritzer Granatapfelsirup runden das Ganze ab. Den Mix aus Mandarinenensaft und Sirup bereitet ihr einfach zu Beginn des Abends vor, dann macht sich der Rest von ganz alleine und ihr müsst nicht den halben Abend in der Küche stehen um eure durstigen Gäste mit frischen Drinks zu versorgen!



### ZUTATEN FÜR 6 GLÄSER (JE 200ML):

2-3 Mandarinen

3 Rosmarinzweige

2 EL Granatapfelsirup

6cl Gin, bei mir der Tanqueray\*

ca. 1L Tonic Water

Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Die Rosmarinzweige waschen und in ca. 3-4cm lange Stücke schneiden. Die Spitzen sehen natürlich am hübschesten aus, der Rest vom Zweig ist aber genau so gut. Die Rosmarinzweige mit einem Flambierbrenner\* anrösten bis es würzig duftet – das sind die ätherischen Öle die jetzt freigesetzt werden. In jedes Glas ein Stück Rosmarinzweig geben.

Die Mandarinen halbieren und den Saft heraus pressen. Den frisch gepressten Mandarinsaft mit dem Granatapfelsirup vermischen und je 2 EL in jedes Glas verteilen. In jedes Glas 1-2 Eiswürfel und je nach Geschmack 1-2cl Gin geben.

Die Gläser mit Tonic Water auffüllen und sofort servieren.

Ich wünsche euch einen wunderbaren Abend!



---

## GIFTIGER APFEL – MEIN SEKTCOCKTAIL FÜR HALLOWEEN

### GIFTIGER APFEL – MEIN SEKTCOCKTAIL FÜR HALLOWEEN

Ich habe euch ja versprochen, dass der giftgrüne Apfel mein roter, beziehungsweise grüner Faden für dieses Halloween wird. Und nach dem Halloween Latte Macchiato und den giftgrünen Apfel Amerikanern habe ich heute als „großes Finale“ meinen Cocktail für dieses Jahr. Mein „giftiger

Apfel“ ist ein super leckerer und unkomplizierter Sektcocktail für Halloween. Man kann ihn ohne Probleme mit oder ohne Alkohol zaubern indem man den passenden Sekt nimmt und dank dem Zuckerrand hat man noch einen schönen farblichen Kontrast am Glas. Happy Halloween!



ZUTATEN FÜR 1 GLAS „GIFTIGER APFEL“:

4cl grüner Apfel Sirup\*

80ml naturtrüber Apfelsaft

100ml Sekt (optional alkoholfrei)

Eiswürfel

Für den Zuckerrand:

4cl Granatapfelsirup

3 EL Zucker

## ZUBEREITUNG:

Für den Zuckerrand den Granatapfelsirup auf einen Unterteller geben und den Zucker auf einen zweiten. Zwei Weißweingläser nacheinander kopfüber zuerst in den roten Sirup und dann in den Zucker stellen. Die Gläser wieder umdrehen und den Zuckerrand trocknen lassen.

Erst den grünen Apfelsirup und dann den Apfelsaft in die Gläser füllen. Kurz umrühren und einige Eiswürfel zufügen. Das Ganze mit dem (alkoholfreien) Sekt auffüllen.

Ein Strohhalm ins Glas und schon ist euer Sektcocktail für Halloween fertig.

Habt eine tolle Party!



---

# FESTLICHER BURGER MIT ENTE UND ROTWEIN-CHILI KIRSCHEN

## FESTLICHER BURGER MIT ENTE UND ROTWEIN-CHILI KIRSCHEN

Ein Jahr vergeht so schnell - im einen Moment hält man noch ein Glas Sekt in der Hand und wünscht sich ein „Frohes Neues“ und schon ist wieder Heilig Abend. Bei uns ist in diesem Jahr viel passiert - ich hatte meine erste Gartensaison, Bessere Hälfte hat mir in New York einen Heiratsantrag gemacht, ich durfte mit vielen anderen Bloggern auf der IFA am Foodpairing Workshop von Zorra und Christian Mittermeier teilnehmen, im November durfte ich im Olympiastadion kochen und letzte Woche war auch schon das erste Jahr im eigenen Häusle um.

Wie bereits im letzten Jahr habe ich die Freude ein Türchen von [Zorras wunderbarem Adventskalender](#) mit den vielen bunten Gewinnen bestücken zu dürfen. Letztes Jahr ist mir das Thema leicht gefallen - im neuen AEG Ofen habe ich [Lachs sous vide](#) gezaubert - und auch diesmal musste ich nicht lange überlegen. Dieses Jahr habe ich nämlich angefangen meine Burgerbuns selbst zu backen und das hat meine kleine Burgerwelt grundlegen verändert. Also ganz klar, es gibt einen Burger! Der sollte natürlich auch zu Weihnachten passen und ich denke die Kombination Entenbrust und Rotwein-Chili Kirschen hat definitiv festliche Einflüsse. Falls ihr also zu den Spätentschlossenen gehört die noch nicht alle Tage durchgeplant haben, dann ist dieser Burger mit Ente vielleicht eine passende Idee. Und wenn ihr nach den Feiertagen Bratenreste von der Gans oder Ente übrig habt kann man daraus auch ein wunderbares Resteessen zaubern!



### Zubereitung für 2 Personen:

1 Entenbrustfilet

Salz

2 Burger Buns nach [diesem Rezept](#)

60g Gorgonzola

### Für die Rotwein-Chili Kirschen:

1 kleines Glas Schattenmorellen, 245g Abtropfgewicht

100ml trockener Rotwein

2 Chilis

Pfeffer & Salz

Für den Grünkohlsalat:

4 Hand voll Grünkohl

1/2 Granatapfel

4 EL Olivenöl

3 EL Balsamico

1 TL Senf

4 EL Wasser

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Kirschen samt Saft aus dem Glas in einen kleinen Topf geben. Die Chili in dünne Ringe aufschneiden und den Rotwein dazu geben. Aufkochen und einreduzieren lassen bis kaum noch Flüssigkeit im Topf ist.

In dieser Zeit die Haut der Entenbrust einschneiden und eine Pfanne (hier gusseisern) ohne zusätzliches Fett erhitzen. Mit der Haut nach unten hinein legen und knusprig braun anbraten. Die Hitze reduzieren, die Entenbrust wenden und am Rand der Pfanne gar ziehen lassen.

Den Grünkohl fein von den Rispen zupfen. Aus Essig, Öl, Senf und Wasser eine Vinaigrette anrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Granatapfel aus der Schale in den Salat klopfen.

Die Burger Buns aufschneiden und mit der Schnittfläche nach oben im Backofen anrösten. Auf die Deckel kommt der klein gezupfte Gorgonzola.

Den Salat auf den Tellern verteilen und die Burgerböden aus dem Ofen holen.



Die Burgerböden mit den Rotwein-Chili Kirschen belegen.



Die Entenbrust in Scheiben aufschneiden. Alternativ gehen wie gesagt auch Bratenreste. Das Fleisch auf den Kirschen platzieren.



Die Deckel mit dem Gorgonzola aus dem Ofen holen...



... und beherzt auf den restlichen Burger setzen.



Die Burger mit dem frischen Grünkohlsalat sofort auf den Tisch bringen. Mit den Händen oder mit Messer und Gabel verputzen.

Lasst es euch schmecken!



---

## RINDERFILET AUF FRISCHEM GRÜNKOHL SALAT

### RINDERFILET AUF FRISCHEM GRÜNKOHL SALAT

Habt ihr schon das Festtagsessen für die Feiertage geplant? Oder gibt es noch Spielraum für neue Ideen? Ich habe dieses Rinderfilet bei 70°C in den Ofen geschoben, es anschließend rundherum angebraten und mit einem frischen Grünkohlsalat serviert. Grünkohlsalat habe ich bei den Weihnachtskochkursen kennengelernt, die ich im November mit der Weinschule Berlin im Swissôtel halten durfte. Man lernt halt nie aus und dieser Salat ist sofort zu einem unserer Lieblinge geworden!



Zutaten für 2 Personen:

500g Rinderfilet

4 Kartoffeln

Olivenöl

Pfeffer & Salz

Für den Grünkohlsalat:

4 Hand voll frischer Grünkohl

1/2 Granatapfel



5 EL Olivenöl

5 EL Balsamico Essig

1 guter TL Senf

Pfeffer & Salz

3-4 EL Wasser

Für die Walnüsse:

6 EL feiner Zucker

2 Hand voll Walnüsse

Zubereitung:

Das Rinderfilet wandert für 2 Stunden bei 70°C in den Backofen. Die Kartoffeln in Spalten schneiden und mit Öl beträufeln. Mit Pfeffer und Salz würzen und unter dem Filet in den Ofen schieben.

Den Zucker in einem unbeschichteten Topf karamellisieren lassen und die Walnüsse grob hacken. Die Nüsse ins Karamell geben und rundum darin wenden. Auf Backpapier geben und abkühlen lassen.

Jetzt kommt Fleißarbeit – der Grünkohl muss sorgfältig von den Blattrispen gezupft werden. Ich habe dafür in erster Linie die fein gekräuselten, etwas zarteren Blätter genommen. Der Rest wurde am nächsten Tag gekocht.



Den Granatapfel halbieren und die Kerne herausklopfen. Wer Kraft hat macht das mit einem Holzlöffel, ich persönlich bevorzuge ja die Variante mit der Suppenkelle – super einfach, versprochen!



Für Das Dressing aus Öl, Essig, Senf, Pfeffer, Salz und Wasser eine Vinaigrette anrühren. Über den Salat geben und gut vermischen. Keine Sorge, das muss nicht erst kur vorher gemacht werden – der Grünkohl bleibt locker noch 1-2 Stunden knackig frisch.

Das Filet aus dem Ofen holen. Die Kartoffeln nach oben schieben und unter dem Grill bei 220°C bräunen.

Das Filet salzen und in einer Pfanne mit wenig Öl rundum anbraten.



Das Filet kurz ruhen lassen. Den Grünkohlsalat auf den Teller geben und mit den karamellisierten Walnüssen garnieren. Die Kartoffelspalten daneben platzieren.

Das Filet dünn aufschneiden und mit auf den Teller geben. Ich stelle dazu ein Schälchen mit Salzflocken auf den Tisch.

Ein festliches Essen das sich unkompliziert zubereiten lässt!



---

# HÄHNCHENKEULE MIT APFEL, KARTOFFELN UND ROSENKOHL

## HÄHNCHENKEULE MIT APFEL, KARTOFFELN UND ROSENKOHL

Auch wenn ich vielleicht nicht immer der absolute Fan von Gerichten mit Hähnchenbrustfilet bin – Brathähnchen (auch wenn es nur Teile sind) geht immer! Hier mit einer winterlichen Beilage, aber trotzdem nicht zu festlich. Ich habe Apfelstücken mitgebacken, Rosenkohl und Kartoffeln gekocht. Aus dem Bratensaft habe ich am Ende eine Sauce gezaubert und die wurde dann wiederum mit ein paar Granatapfelkernen verfeinert. Das Ergebnis sehr ihr hier...



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Hähnchenkeulen

Salz & Pfeffer

Paprikapulver (scharf)

etwas getrockneter Oregano

1 Prise Sumach pro Keule

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 Apfel

1 Granatapfel

1-2 Tassen Wasser

2-4 Kartoffeln (je nach Hunger und Größe)

200g Rosenkohl

#### ZUBEREITUNG:

Bei der Zubereitung gibt es keine großen Tricks. Ich reibe die Haut der Hähnchenkeulen rundherum mit Salz, Paprikapulver und etwas Sumach ein. Das Fleisch (also da wo die Keule mal festgewachsen war) reibe ich mit Salz und getrocknetem Oregano ein. So lege ich die Keulen in einen ausreichend großen Bräter in den jetzt noch die geschälten Knoblauchzehen, die geviertelte Zwiebel und der geviertelte und entkernte Apfel kommen. So kommt das Ganze bei 200°C in den vorgeheizten Backofen. Nach 5 Minuten gebe ich das Wasser hinzu. Je nach Größe des Bräters 1-2 Tassen. Der Boden sollte knapp mehr als 1 cm bedeckt sein. Das Hähnchen bleibt insgesamt für 40 Minuten im Ofen. Dabei wird es 2 oder 3 mal mit etwas Bratensaft aus dem Bräter bepinselt.

Die Kartoffeln bleiben bei mir ungeschält und werden einfach in Salzwasser gar gekocht (die brauchen ca. 16-20 Minuten, je nach Größe).

Vom Rosenkohl entferne ich die äußersten Blätter. Der Strunk der Röschen wird abgeschnitten und der Rosenkohl selbst dann ein Stück tief am Strunk eingeschnitten. Wenn alle Röschen fertig sind gebe ich sie in kochendes Salzwasser. Dort brauchen sie 8-10 Minuten bis sie gar sind. Zum Gartest am besten eins aus dem Topf angeln und halbieren.

Wenn alles soweit fertig ist hole ich den Bräter aus dem Ofen und richte die Keule mit etwas Rosenkohl, halbierten Kartoffel und einem Apfelstückchen an. Die Sauce im Bräter schmecke ich mit etwas Pfeffer ab und rühre die Kerne aus dem Granatapfel hinein. Dann gebe ich etwas Sauce über die Kartoffel. Den Rest der Sauce stelle ich mit auf den Tisch, so kann sich jeder nach Bedarf noch etwas nehmen.

Es wird zu Tisch gebeten!



---

## GESCHMORTE LAMMSCHULTER MIT COUSCOUS UND ORIENTALISCHEN DIPS

### GESCHMORTE LAMMSCHULTER MIT COUSCOUS UND ORIENTALISCHEN DIPS

Lamm ist eine tolle Sache – ich persönlich liebe es in so ziemlich jeder Variante. Mein letztes Projekt war eine orientalisches gewürzte und über mehrere Stunden zart geschmort Lammschulter (mal wieder aus dem [Frischeparadies](#)) mit Couscous, [drei orientalischen Dips](#) und etwas Granatapfel.

Super lecker – und seht ihr wie zart das Fleisch ist? Außerdem macht sie sich so ziemlich von selbst.



#### ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

- 1 Lammschulter, ca. 1,6kg
- 2 EL Butter
- 1 TL Cumin
- 2 TL gemahlener Koriander
- 1/2 EL getrockneter Thymian
- 1/2 EL getrockneter Rosmarin
- 8-10 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 Granatäpfel

#### Für den Couscous:

- 2 Gläser Couscous
- 2 Gläser Brühe
- 2 EL Butter (für den Couscous)
- 1 kleines Bund Petersilie

#### ZUBEREITUNG:

Der erste Schritt ist es, eine Form zu finden in die diese Lammschulter hinein passt. Ein Bräter mit Deckel wäre ideal, aber die Schulter passt bei mir nur in die große Auflaufform – also muss ich improvisieren und die Auflaufform mit Alufolie abdecken. Aber so weit ist es noch nicht.

Zuerst steche ich mit einem kleinen Messer tiefe Löcher in das Fleisch. In jedes dieser Löcher stopfe ich eine kleine oder eine große, halbierte Knoblauchzehe tief hinein. So versenke ich ungefähr 8 Knoblauchzehen in der Lammschulter.

Als nächstes reibe ich die Schulter mit der weichen Butter rundherum ein. Dann würze ich sie mit Cumin, gemahlenem Koriander, Thymian und Rosmarin. Die Zwiebeln viertel ich und lege sie mit der Lammschulter und 2-3 Knoblauchzehen in die Auflaufform.



Jetzt kommen noch 2 Tassen Wasser dazu, die Form wird mit Alufolie abgedeckt (an den Kanten schön fest andrücken) und ab geht es in den auf 180°C vorgeheizten Backofen. Dort bleibt die ganze Geschichte insgesamt für knapp 4 Stunden. Ich schaue nur ab und an nach ob nochmal etwas Wasser dazu gegeben werden muss.



Wenn die Lammschulter 3,5 Stunden geschmort hat fange ich mit den Dips an. Dafür brauche ich etwas über eine halbe Stunde. Wichtig ist, dass die Aubergine zuerst mit in den Ofen kommt. Der Rest ist im Rezept für die Triologie orientalischer Dips beschrieben. Sobald die 4 Stunden für das Fleisch um sind nehme ich die Folie ab und gebe Saft und Kerne von einem Granatapfel dazu. Dann lasse ich das Ganze für eine weitere knappe halbe Stunde (20-30 Minuten) offen im Ofen.



Diese Zeit nutze ich um den Couscous zu kochen. Dafür lasse ich die Brühe aufkochen und gebe den Couscous dazu. Nach Packungsanleitung 1 Minute köcheln lassen, von der Herdplatte nehmen und dann abgedeckt für weitere 10 Minuten zum ziehen beiseite stellen. Wenn der Couscous fertig ist gebe 2 EL Butter und die fein gehackte Petersilie dazu.

Jetzt haben wir Couscous und 3 Dips – es fehlt nur noch das Fleisch. Das hole ich jetzt aus dem Ofen. Es duftet einfach wunderbar nach Fleisch, Kräutern und allem drum und dran.



Nun muss ich nur noch das Fleisch vom Knochen lösen. Dazu nehme ich zwei Gabeln und ziehe es einfach ab und in kleinere Stücke. Dadurch, dass es so super zart geschmort ist geht das fast von alleine.

Dann richte ich ich Couscous und Fleisch auf dem Teller an. Über das Fleisch gebe ich noch einige Kerne vom zweiten Granatapfel. Es duftet immer noch wunderbar und so geht es schnell zum Tisch. Die Dips werden in die Mitte gestellt, eine Flasche Wein (ein kräftiger Roter der schon etwas atmen durfte) kommt dazu – ich mache meine Fotos und dann bleibt mir nur noch zu sagen:

Guten Appetit!



# ENTENBRUST MIT MUNGBOHNEN UND KLÖßEN

## ENTENBRUST MIT MUNGBOHNEN UND KLÖßEN

Heute sollte er sein, der große Tag der Mungbohnen. Vor einigen Wochen spontan gekauft haben sie bisher im Schrank geschlummert. Mit Mango und Granatapfel soll daraus eine Gemüsebeilage werden. So richtig zufrieden war ich damit noch nicht – sie hätten wohl noch ein wenig länger einkochen müssen, aber die spontan selbstgemachten Klöße und die wunderbar zarte Entenbrust haben uns für alles entschädigt!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Entenbrustfilets (je ca. 250-300g)

2 TL Orange-Rosmarin-Lavendel Salz (oder 1 1/2 TL Salz + 1 TL getrockneter Rosmarin)

50g Mungbohnen

1 Mango

1 Granatapfel

Salz

Pfeffer

1 TL Zucker

2 Schalotten

4 Klöße (Kochbeutel oder selbstgemachte Klöße)

400 ml Entenfond

1 Schalotte

1 EL Butter

2 EL Soßenbinder für dunkle Saucen

### ZUBEREITUNG:

Lange, lange bevor man an irgendetwas anderes denkt müssen die Mungbohnen zum quellen eingeweicht werden. Ich habe sie dazu 2 Stunden in einem Schüsselchen mit Wasser stehen lassen.

Der weitere Plan hängt davon ab, ob man die Klöße selbst macht oder nicht. Für selbst gemachte

Klöße sollten jetzt vorab die Kartoffeln geschält, gewürfelt und in Salzwasser gar gekocht werden.

Während die Kartoffeln köcheln können die Mungbohnen in einem kleinen Topf mit einer leichten Brühe gekocht werden. Meine bescheidenen Erfolge ruhen vermutlich darauf, dass ich die Mungbohnen nach Packungsanleitung nur 40 Minuten gekocht habe – ich werde sie beim nächsten Mal auf jeden Fall 60 Minuten köcheln lassen. Sobald die Kartoffeln fertig sind werden sie abgossen und zum Abkühlen beiseite gestellt.

Für die Entenbrust plane ich bis zum Ende 30-40 Minuten ein. Den Ofen auf 120°C vorheizen. Die Entenbrüste rundherum mit Orange-Rosmarin-Lavendelsalz oder mit Salz und Rosmarin einreiben. Die Haut der Entenbrüste an den Seiten leicht einschneiden. In der Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Entenbrüste mit der Haut nach unten in die Pfanne legen und bei hoher Hitze so lange braten bis die Haut leicht gold-braun wird. Dann wandert sie mit der Haut nach oben auf dem Rost für ca. 20 Minuten in den Herd.

Jetzt geht es bei den Klößen weiter. Die abgekühlten Kartoffeln werden gestampft und mit Mehl und Ei vermenget. Den Teig wird zu Klößen geformt und in einem Topf mit Salzwasser aufgesetzt. Sobald das Wasser kocht die Hitze reduzieren und die Klöße ca. 10 Minuten kochen lassen.

In der Pfanne die Butter schmelzen und die Schalotten in kleine Stücke geschnitten glasig braten. Mit dem Fond auffüllen, aufkochen lassen und mit dem Soßenbinder abbinden.

Die Mungbohnen abgießen. Die Bohnen wieder in den Topf geben. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen. In kleine Würfel schneiden und diese zu den Bohnen geben. Den Granatapfel entkernen, vorher einmal kurz über dem Topf den Saft auspressen. Bei geringer Hitze bis zum Servieren unter gelegentlichem Rühren ein wenig köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Entenbrust aus dem Ofen holen und 3 Minuten ruhen lassen. Dann in Scheiben aufschneiden und auf den Teller legen. Die Klöße dazugeben und tief einschneiden. Über die eingeschnittenen Klöße gebe ich etwas Sauce. Dazu die fruchtigen Mungbohnen.

Guten Appetit!

---

## REH MIT SALZKARTOFFELN UND GRANATAPFELSAUCE

### REH MIT SALZKARTOFFELN UND GRANATAPFELSAUCE

Für dieses wunderbare Gericht habe ich eine Rehkeule gekauft und in mehrere Teile zerlegt. Ein Teil wird hier für das Reh mit Salzkartoffeln und Granatapfelsauce gebraten, das größte Stück wird

eine Woche in Rotwein eingelegt und dann als Rehbraten in Rotwein zubereitet. Die kleinen Teile sind eingefroren für ein feines Wild-Stroganoff.

Als Gemüse- / Salatbeilage habe ich außerdem einen Rosenkohlsalat mit Pecorino, Wachteleiern, Granatapfel und Feigendressing gezaubert. Wenn dieser als Beilage gewählt wird muss auf jeden Fall mit dem Salat begonnen werden - er dauert am längsten!



#### ZUTATEN:

400g Reh (Fleisch aus der Keule)

2 TL grobes Salz

frisch gemahlener Pfeffer

2-3 Zweige Rosmarin

4 Knoblauchzehen

Sonnenblumenöl

300g Kartoffeln



Salz

1/2 Granatapfel (auch der Saft)

1 Schuss Rotwein

1 EL Butter

ZUBEREITUNG:

Zuerst den Ofen auf 150°C vorheizen, dann wird das grobe Salz im Mörser zerstoßen. Das Rehstück rundherum damit einreiben und ordentlich pfeffern. Das Öl in der Pfanne erhitzen und Fleisch, Rosmarin und den ungeschälten Knoblauch rundherum anbraten.



Wenn Alles gleichmäßig angebraten ist schnell die Pfanne mit dem Fleisch so wie sie ist in den Ofen stellen. Ab und an den Drucktest machen ob der gewünschte Garpunkt erreicht ist. Ich habe das Stück ca. 20-25 Minuten im Ofen gehabt.

Da ich Kartoffeln mit dünner Schale gewählt habe konnte ich mir das Schälen sparen. Einfach die Kartoffeln in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Wenn das Fleisch soweit ist kann es aus dem Ofen. Am besten vor dem Anschneiden kurz auf einem Holzbrettchen ruhen lassen. In dieser Zeit die Granatapfelkerne, den Saft und den Wein in der Bratenpfanne aufkochen. Mit einem Stück kalter Butter aus dem Kühlschrank abbinden.

Das Fleisch tranchieren und mit den Kartoffeln anrichten. Etwas Sauce mit auf den Teller geben und servieren.

Guten Appetit!

---

## ROSENKOHL SALAT MIT PECORINO, WACHTELEIERN, GRANATAPFEL UND FEIGENDRESSING

### ROSENKOHL SALAT MIT PECORINO, WACHTELEIERN, GRANATAPFEL UND FEIGENDRESSING

Zu diesem Rezept hat mich der fantastische [Rosenkohl-Passionsfrucht-Salat](#) im Blog Kochessenz inspiriert. Der Salat ist ein bisschen aufwendiger, das hat Rosenkohlsalat ja leider meistens so an sich, aber für dieses Ergebnis lohnt es sich auf jeden Fall!



Zutaten für 2 Personen:

12 Rosenkohlröschen

6 Wachteleier

Pecorino con Peperoni

1/2 Granatapfel (der Saft wird für das Dressing gebraucht)

Für das Dressing:

1 Feige

1-2 TL Crema balsamico mit Feige

1 EL Limettensaft

1 TL Honig

1 EL Zitronenöl

1 EL Walnussöl

3 EL Wasser

den Granatapfelsaft

---

Zubereitung:

Für diesen Salat muss zuerst der Rosenkohl entblättert werden. Das ist eine ganz schöne Fleißarbeit, aber wo ein Wille ist, ist auch ein Weg. Die Blättchen werden dann kurz (ca. 3 Minuten) in kochendem Salzwasser blanchiert und anschließend unter kaltem Wasser abgeschreckt. Ich habe den Rosenkohl mit der Schaumkelle aus dem kochenden Wasser geholt und den Topf mit dem heißen Wasser direkt zum Kochen der Wachteleier verwendet. Also schnell die Wachteleier in das kochende Wasser legen und dort 1-2 Minuten hartkochen lassen. Auch die Eier eiskalt abschrecken und vorerst beiseite legen.

Ein schönes Stück vom Pecorino abschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Den Rosenkohl auf dem Teller anrichten, vorher aber nochmal ordentlich das Wasser abschütteln. Den Pecorino darauf verteilen. Die Wachteleier pellen und halbieren. Die Kerne aus dem halben Granatapfel holen (ich weiß man soll klopfen aber ich benutze dafür den Stiel von einem Teelöffel) und die Kerne gleichmäßig über dem Salat verteilen. Bei der ganzen Aktion darauf achten den Saft vom Granatapfel aufzufangen. Den Saft und Ein paar Kerne beiseite stellen für das Dressing.





Jetzt wird das Dressing zubereitet. Den Granatapfelsaft mit dem Fruchtfleisch der Feige, der Crema di balsamico, Zitronenöl und Walnussöl glatt rühren. Den Limettensaft und den Honig dazugeben und nach und nach die 3 EL Wasser dazugeben. Wenn die gewünschte Konsistenz schon früher erreicht ist etwas weniger Wasser verwenden. Die restlichen Granatapfelkerne in das Dressing geben.

Ein wenig vom Dressing auf dem Salat verteilen, den Rest mit auf den Tisch stellen.

Fertig - ein etwas anderer Salat!