

SPITZKOHL MIT PILZEN UND PETERSILIENCREME

Zutaten für 4 Personen:

Für die Petersiliencreme: 2 Bund Petersilie, 100 ml Olivenöl, 1 TL Kapern, ½ Sardellenfilet, Pfeffer, 2 Dotter

Für den Spitzkohl: ca. 1 kg Spitzkohl, 300 g Eierschwammerl, 1 Schalotte, 50 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, ½ TL gemahlener Kümmel, 100 ml Gemüsebrühe

Zubereitung:

Abgezupfte Petersilie, 100 ml Ö, Kapern, Sardellenfilet und etwas Pfeffer pürieren, in eine Schüssel umfüllen, in der man nach und nach die Dotter mit dem Schneebesen unterrühren kann. Beiseite stellen.

Den Kohl vierteln und den Strunk nicht entfernen. Schwammerl putzen, Schalotte würfeln. 50 ml Öl in einem Bräter erhitzen, die Kohlviertel nebeneinander nach unten einlegen und goldbraun anbraten, wenden, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Den Spitzkohl zugedeckt bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 15 Min. braten. Bei Bedarf 100 ml Brühe dazugießen. Nach 5 Min. die Schwammerl und die Schalotte über den Kohl verteilen und mitgaren. Auf Teller anrichten und mit der Petersiliencreme servieren.

Zubereitung ca. 45 Minuten, 4 Personen, 440 kcal pro Portion

