

Rezept: Blaukraut – Vanille, Tonka und Salzkaramell

1 halber Blaukrautkopf
1 EL Kokoszucker
1 TL Salz
2 EL Butter
150 ml Sahne
½ Vanilleschote
½ Tonkabohne, frisch gerieben

Blaukraut sehr fein schneiden.

Zucker in einem schweren Topf karamellisieren lassen.

Butter zugeben und den Karamell auflösen, salzen.

Blaukraut darin anbraten und Sahne zugeben.

Vanille und Tonkabohne zugeben.

Sehr weich kochen, gegebenenfalls mit etwas Wasser oder Milch nachhelfen.

Danach sehr fein pürieren.

Das Püree sollte eine gute Wasserbindung haben, kein Wasser sollte sich vom Püree trennen.

Notfalls nochmal mit ein bis zwei Esslöffel Süßrahmbutter aufschlagen.

Das Püree eignet sich für Wildgerichte, aber auch als wunderbare Grundlage für ein vegetarisches Gericht:

Gemüse der Saison klein schneiden, je nach Lust und Laune, bissfest kochen, anbraten, ein, zwei Blätter Radicchio oder Endiviensalat klein zupfen und das in Tellern ausgestrichene Blaukrautpüree damit à la Pizza bedecken. Mit gerösteten Haselnüssen, oder wer will Käsestückchen die Lücken füllen.

