

Süßsaurer Rosenkohl mit Maronen und Weintrauben

841

Typ: Gemüse

Quelle: Ottolenghi: Flavour, S. 93

Bemerkungen: Rosenkohl und Maronen machen dieses Gericht zu einem offensichtlichen Kandidaten für die Weihnachtstafel. Da ist es gut, dass man Schalotten, Knoblauch, Maronen und Weintrauben bereits am Vortag zubereiten und über Nacht in ihrem Saft (im Kühlschrank) ruhen lassen kann. Der Rosenkohl sollte aber erst am Tag selbst geröstet und eingelegt werden. Die eingelegten Chilis und die Petersilie kommen erst zum Servieren dazu.

Dez 22: hoher Aufwand, mäßiges Ergebnis. Kann kalt oder lauwarm gegessen werden.

Zutaten: FÜR 4 PERSONEN als Beilage

12 kleine Schalotten (240 g), geschält (220 g)
5 Knoblauchzehen, geschält und mit einer Messerklinge zerdrückt
250 g gegarte und geschälte Maronen
4 Lorbeerblätter
1 EL Ahornsirup
130 ml Olivenöl

90 mL Shaoxing-Reiswein (oder trockener Sherry)
60 mL Sojasauce

180 g rote Weintrauben
800 g Rosenkohl, geputzt und längs halbiert
2 grüne Chilischoten, in feine Ringe geschnitten

2 EL Reisessig
1 TL Zucker
3 EL Petersilienblätter Salz

Rezept: 1. Den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen.

2. Die ersten fünf Zutaten mit 100 mL des Öls, 75 mL Shaoxing-Reiswein und 2 EL Sojasauce in eine hohe ofenfeste Form (34x 26 cm) geben. Sorgfältig mit Alufolie zudecken und im Ofen 35 Minuten backen, bis die Schalotten weich sind — sie dürfen aber nicht zerfallen. Die Trauben untermengen, alles erneut zudecken und weitere 10 Minuten garen. Die Form aus dem Ofen nehmen und die Folie entfernen, während Sie den Rosenkohl vorbereiten. Die Ofentemperatur auf 220 °C (Umluft) erhöhen.

3. Den Rosenkohl mit den restlichen 2 EL Öl und ¼ TL Salz vermischen und auf zwei mit Backpapier bedeckten Blechen verteilen. Das Gemüse im Ofen in 16 Minuten goldbraun rösten, nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen. Den Rosenkohl zu den Trauben und Maronen in die Form geben, alles behutsam miteinander vermengen und unbedeckt 1 Stunde, wenn möglich, mindestens aber 30 Minuten, stehen lassen, damit die Aromen durchziehen.

4. Inzwischen in einer kleinen Schüssel die Chilis mit dem Reisessig, dem Zucker und 1 kräftigen Prise Salz verrühren und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

5. Sobald der Rosenkohl ein wenig durchgezogen ist, den verbliebenen Shaoxing-Reiswein (1 EL) und die restlichen 2 EL Sojasauce unterrühren. Die Petersilie unterziehen und alles in einer großen flachen Schale anrichten. Mit den eingelegten Chilis und ihrer Marinade garnieren und servieren