

Rotkrautsalat | Apfelstrudelgewürz | Waldpilzen | Ingwer-Pflaume

Dauer: 50 min
Schwierigkeit: Mittel
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

min. 1 Pfanne
1 Topf

Gewürze & Zutaten Rotkraut:

200 g Rotkraut, hauchdünn geschnitten (Aufschnittmaschine, Gemüsehobel)
70 g Essig
10 g Apfelstrudel-Gewürz
20 g Rapsöl oder Traubenkernöl

Gewürze & Zutaten Ingwer-Pflaume:

50 g Zucker
2 Pflaumen, fest, geviertelt und entsteint
20 g Ingwer, in dünne Scheiben gehobelt
30 ml Rotwein
10 g Gewürzmischung "Frühstück"

Gewürze & Zutaten Maronicreme:

50 g 1 Tube oder Glas Maronicreme
1 TL Trüffelöl (optional)
5 g Salz

Gewürze & Zutaten Pilze:

nach Belieben Menge und Art der Pilze
50 g Butter

Beilagen-Tipp: Rotweincouscous:

50 g Couscous
50 ml Rotwein
2 TL Olivenöl
5 g Salz
10 g Zucker
5-10 g Purple Curry
5 g Ras el Hanout

Zubereitung

Zubereitung Rotkraut

- 1 Das Rotkraut mit den Zutaten in einen Vakuumbbeutel geben und auf höchster Stufe vakuumieren. Alternativ alle Zutaten mischen und etwas durchkneten.
 - 2 Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.
-

Zubereitung Ingwer-Pflaume

- 1 In einem kleinen Topf oder in einer Pfanne den Zucker goldgelb karamellisieren und die Pflaumen und den Ingwer zugeben, durchschwenken und den Rotwein sowie die Gewürzmischung zugeben.
 - 2 Zugedeckt 15 – 20 Minuten auf kleiner Stufe (nicht kochen, ca. 80 Grad) garziehen lassen. Dabei immer wieder vorsichtig durchschwenken. Die Pflaumen sollen gar sein, aber noch leichten Biss haben.
-

Zubereitung Maronicreme

- 1 Die Zutaten miteinander vermengen und glattrühren.
-

Zubereitung Pilze

- 1 Die Pilze sorgfältig putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
 - 2 In einer Pfanne die Butter haselnussbraun anschwitzen und die Pilze wenige Minuten braten sowie anschließend würzen.
 - 3 Zunächst die Maronicreme etwa 3-4 mm dick auf den Teller streichen. Darauf den Rotkrautsalat am besten lauwarm legen und darauf die Pilze platzieren. Die Pflaumen seitlich anrichten.
-

Zubereitung Beilagen-Tipp Rotweincouscous

- 1 Den Rotwein mit den anderen Zutaten einfach aufkochen und in einer Schüssel über den Couscous gießen.
 - 2 Mit einer Gabel den Couscous ca. 10 Minuten immer wieder auflockern.
-