Kohl-Wedges

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Weißkohl	0.5 St.
Rotkohl	0.5 St.
Gemüsebrühe	200 ml
Petersilie, frisch	20 g
Mandeln, ganz	50 g
Rosinen	50 g
Schalotten	1 St.
Balsamicoessig, hell	2 EL
Wasser	2 EL
Pfeffer, weiß	
Butter	200 g
Orangen	1 St.
Eier	2 St.
Cayennepfeffer	

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, großer Topf, große Auflaufform, Schneebesen

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kohl in Achtel schneiden, holzige Strunkenden entfernen und waschen. In einer Auflaufform abwechselnd Kohlachtel anrichten, sodass sich der Rotkohl mit dem Weißkohl abwechselt. Brühe ggf. anrühren und über den Kohl gießen. Im Backofen ca. 30 Min. garen.

2. In der Zwischenzeit Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Mandeln grob hacken. Rosinen fein schneiden. Schalotte halbieren, schälen und würfeln. In einem Topf Essig, Wasser, Schalotte und Pfeffer aufkochen. Auf die Hälfte einköcheln, abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen.

3. Währenddessen in einem Topf Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß anderweitig verwenden. In einem weiteren Topf ca. 1 l Wasser zum Kochen bringen. In einer Metallschüssel Eigelb und Essigreduktion über dem siedenden Wasserbad ca. 3 Min. schaumig rühren. Lauwarme Butter in dünnem Strahl unter Rühren zugießen und weiterrühren, bis die Sauce bindet.

4. Orange halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Salz, 1 EL Orangensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Petersilie und Rosinen untermischen. Kohl-Wedges aus dem Ofen nehmen und mit Sauce begießen. Mit Mandeln und 1 Prise Cayennepfeffer garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	643 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	50 g