

Mariniertes Blaukraut mit Jamei-Käse von Hannes Pignater, Küchenchef Adler Lodge Ritten

Rezept für 6 - 10 Personen (und mehr)



Zutaten

1 Rotkohl bzw. Blaukraut
Kürbiskerne
Ein Stück Bergkäse von Jamei (oder einen anderen guten Bergkäse)
Rote Bete Saft
nach Geschmack Nelke, Pfeffer, Salz, Honig, Thymian
Speisestärke zum Abbinden
Frische Gartenkresse als Deko

Für den Sud:

5 Liter Wasser
1 Liter Weißweinessig
500 g Zucker
1 TL Wacholderbeeren
1 TL Kümmel, ganz
1 TL Koriandersaat
1 TL Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
etwas Salz
ein paar Stengel Thymian

Zubereitung

Kohl putzen, halbieren, vierteln. Sehr fein schneiden. In Gläser füllen. Sud für die Marinade aus den angegebenen Zutaten kochen. Filtern. Noch heiß über das Kraut schütten. Glas verschließen. 30 Minuten bei 65°C dämpfen. Auskühlen lassen. Zum Marinieren einige Tage im Kühlschrank lagern. (Ich habe es immer mal ein wenig geschüttelt.)

Kürbiskerne rösten. Rote-Bete-Saft mit Nelke, Pfeffer, Salz, frischem Thymianzweig und etwas Honig aufkochen. Erlaubt ist, was schmeckt. Nelken und Thymianzweig entfernen. Mit Stärke andicken und als Spiegel auf dem Teller verteilen.

Den marinierten Rotkohl dekorativ darauf drapieren. Dabei hilft ein Ring, in den das Kraut gelegt wird. Die Marinade sollte vorher abtropfen.

Vom Bergkäse mehrere Stücke dünn abhobeln oder mit einem Küchenmesser dünn schneiden. Über den marinierten Rotkohl geben. Geröstete Kürbiskerne über Gemüse und Käse streuen und mit ein paar Blättchen frischer Kresse garnieren.