



Ofenkartoffeln mit Zwiebeln auf Palmkohl mit Rettich

Die Gemüseauswahl war etwas zufällig und richtete sich nach den Vorräten in meinem Kühlschrank. Palmkohl ist aromatisch und etwas milder als Weisskohl oder Federkohl. Rettich, vor allem junger, runder Rettich der eher mild ist, kann auch als Gemüse zubereitet werden, das ist in der asiatischen Küche durchaus üblich. Der geschmorte Rettich erinnerte mich an Kohlrabi, das lag vielleicht auch am dazu angerichteten Palmkohl. Die beiden Gemüse ergänzen sich jedenfalls sehr gut und bilden eine feine Unterlage zu den eher rustikalen, mit Zwiebel angereicherten Ofenkartoffeln.

Zutaten

3 Kartoffeln festkochend
200g Palmkohl
2 runde weisse Rettiche
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1/3Tl Kreuzkümmel
1dl Weisswein
30g Tafelbutter

Zubereitung

Ofen auf 220° vorheizen.

20g Butter knapp schmelzen. Kreuzkümmel im Mörser zerstoßen und zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel längs halbieren eine Hälfte zu dünnen Scheiben schneiden.

Kartoffeln schälen und quer 4-6 mal tief einschneiden. Zwiebelstreifen in die Schlitzlöcher schieben. Eine Gratinform ausbuttern, Kartoffel hineinlegen und mit der Würzbutter

einpinseln. Für ca. 45 Minuten in den Ofen schieben.

Die Kiele aus den Palmkohlblättern herausschneiden. Danach die Blätter in ca. 2-3cm breite Streifen schneiden. Die zweite Hälfte der Zwiebel und den Knoblauch hacken. Palmkohl zusammen mit gehackter Zwiebel und Knoblauch in Butter ca. 5-6 Minuten dünsten, mit Weisswein ablöschen und ca. 30 Minuten zugedeckt dämpfen.

Rettiche schälen und zu knapp 1cm dicken Stengel schneiden. Leicht salzen und im Dampf (Pfanne mit eingesetztem Sieb) ca. 5-7 Minuten garen.

Palmkohl anrichten, die Kartoffeln mit etwas Butter aus der Gratinform bestreichen und auf den Palmkohl legen. Rettiche um die Kartoffeln verteilen.



Würzbutter mit Kümmel, Salz und Pfeffer



Palmkohl mit ausgelösten Kielen

