

Rezept Dezember 2018

Eier im Rosenkohlbett

Zutaten:

600g Rosenkohl 75g Rosinen, 175ml Apfelsaft, 75g Walnüsse, Salz, Pfeffer, Koriander, und Currypulver, 1Tl Honig, Saft von ¼ Zitrone 1 El Walnussöl, 800g mehligkochende Kartoffeln, Milch, Butter, Muskat 8 kleine oder 4 große Eier

Zubereitung:

Am Vortag Rosinen in Apfelsaft einweichen. Rosenkohl putzen und vierteln. Walnüsse grob hacken und kurz anrösten. Rosenkohl kurz blanchieren. Im heißen Walnussöl 2 Min. schwenken, mit Honig beträufeln und 1 Min. karamellisieren. Rosinen mit dem Sud und Zitronensaft zugeben, würzen und ca. 5 Min. schmoren lassen. Zum Schluß Nüsse unterheben.

Aus Kartoffeln, Milch und Butter ein Püree herstellen. Eine Auflaufform einfetten, das Püree einfüllen und glattstreichen. Darauf die Rosenkohlmasse verteilen. Mit einer Kelle Vertiefungen eindrücken und in jede ein Ei geben. Bei ca. 180° solange backen bis die Eier gestockt aber nicht zu hart sind.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit

wünscht Monika Rehm