

REZEPT



WAS DU
BRAUCHST

- 400 g SAUERKRAUT
- 6 EL MAISKEIM- ODER RAPSÖL
- 4 EL QUITTEN ESSIG
- MAJORAN
- 100 g GESELCHTER BAUCH-SPECK (dünnblättrig geschnitten)
- ZUCKER
- SALZ



ZUBEREITUNG

- 1 Ein Backblech mit Küchentrepp belegen, darauf nebeneinander die Speckscheiben legen. Speck im Backrohr bei 100 °C trocknen (dauert ca. 1 Stunde). Alternativ dazu Speck in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett beidseitig braten.
- 2 Besonders saures Kraut vor der Verwendung wässern, mildes Kraut lediglich ausdrücken.
- 3 Kraut mit Quitten Essig, Maiskeim- oder Rapsöl, einer Prise Kümmel, Salz und einer kleinen Prise Zucker marinieren.
- 4 Krautsalat mit Speck belegen und mit Majoranblättchen bestreuen.

DAZU PASSEN: gedünstete Quittenspalten. Dafür die Quitten schälen, in Spalten schneiden, die Kerne ausschneiden und die Quitten in einem Fond aus Weißwein und Wasser zu gleichen Teilen, Zucker und einer kleinen Vanilleschote bissfest dünsten.

DIESER SALAT PASST: natürlich zum Schweinsbraten, aber auch zu auf der Haut gebratenem Wels- oder Zanderfilet, die man der Geschmackskräftigkeit des Salats entsprechend auch noch pikant glacieren kann. Dafür 1 EL Butter und 2 EL Apfel Balsamessig mit einer angedrückten Knoblauchzehe kochen, bis eine Emulsion entstanden und der im Essig enthaltene Zucker fast karamellisiert ist. Gebratene Fischfilets mit der Hautseite durch diese Reduktion ziehen.

GUTEN APPETIT 😊