

Rosenkohl-Kartoffel-Gratin

Ich weiß, die Zahl der Rosenkohl-Fans hält sich in überschaubaren Grenzen. Mit einer dampfenden Schüssel voll Rosenkohl löst man eher Stirnrünzeln als freudige Begeisterung aus. Und es stimmt ja auch: Vor allem olfaktorisch siegt diese Schüssel bei Tisch haushoch über die Platte mit dem feinen Braten. Trotzdem, dieses vitaminreiche Wintergemüse ist für die Abseitsposition viel zu schade. Man muss es nur geschickt kombinieren – und schon schmeckt es ausgezeichnet. Zum Beispiel in einem raffinierten, aber ganz einfach zuzubereitenden Gratin.

Die einzelnen Röschen putzen: Je nach Frische und Aussehen die äußeren Blätter entfernen und vom Stil ein paar Millimeter abschneiden. Die Röschen vierteln und in Salzwasser ohne Deckel auf dem Topf rund fünf Minuten bissfest garen, in ein Sieb abschütten und mit kaltem Wasser abbrausen. So erhalten sie ihre schöne grüne Farbe. Gut abtropfen lassen.

Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden und ebenfalls in Salzwasser nicht zu weich kochen, abschütten und gut ausdampfen lassen. Die Hüte der Pilze klein würfeln und in einer Pfanne in Öl kurz scharf angebraten. Dann die Hitze zurücknehmen, die feingehackten Schalotten und die ebenfalls feingehackte Petersilie dazugeben, und so alles zusammen noch drei, vier Minuten in der Pfanne weiter schmoren.

Eine feuerfeste Gratinform mittlerer Größe innen gut ausbuttern. Die Kartoffeln hineingeben und mit einer Gabel ganz grob zerdrücken. Rosenkohl und Pilze dazugeben, alles locker miteinander vermischen. Salz braucht es nicht mehr (die Gemüse wurden in Salzwasser gekocht, und zum Schluss kommt auch noch salzhaltiger Käse dazu), aber mit Pfeffer und vor allem mit Muskatnuss darf noch gut gewürzt werden.

Käse zerbröckeln, eher in kleine als zu grobe Stücke. Man kann jeden Käse, der sich für ein Gratin eignet, nehmen. Besonders fein finde ich hier jedoch einen Blauschimmelkäse wie Roquefort oder Stilton. Walnusskerne grob hacken. Eier mit der Milch gut verquirlen.

Nun Käse und Nüsse gleichmäßig auf der Rosenkohl-Kartoffel-Pilz-Mischung verteilen. Dann die Eiermilch darüber schütten, möglichst so, dass die gesamte Oberfläche dabei benetzt wird. Zum Schluss eine ganz dünne Schicht Semmelbrösel gleichmäßig drüberstreuen. Und ab geht die Fuhre in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze, mittlere Einschubleiste) für rund 20 Minuten. Gegebenenfalls zum Schluss noch für ein, zwei Minuten den Grill zuschalten.

Eine Schüssel mit Feldsalat dazu, und das Essen ist fertig.

Zutaten für vier Personen

500 g Rosenkohl
 700 g halbfest oder mehlig kochende Kartoffeln
 250 g Steinchampignons
 3 Schalotten
 ½ halber Bund Petersilie
 3 Eier
 ¼ l Milch
 200 g Blauschimmelkäse (Roquefort oder Stilton)
 2 gehäufte EL Semmelbrösel
 Walnusskerne
 Salz und Pfeffer
 Muskatnuss
 Butter für die Gratinform
 Öl zum Braten der Pilze



Auflauf mit Süßkartoffeln

Süßkartoffeln fristen in unseren Küchen noch immer ein Dasein am Rande. Das ist schade. Denn mit ihrem nussigen und süßlichen Geschmack, der irgendwo zwischen Kartoffeln, Maronen und Kürbis liegt, passen sie wunderbar zu herbstlichen Gerichten. Verarbeitet werden sie wie die herkömmlichen Kartoffeln, also gekocht, gebacken, frittiert (Süßkartoffel-Fritten sind ausgesprochen delikate), überbacken oder gebraten. Was man wissen sollte: Ihre Konsistenz entspricht eher einer mehligten als einer festkochenden Kartoffelsorte.

Süßkartoffeln schälen und in grobe Würfel oder Spalten schneiden. Von den Spinatblättern die Stängel abzwicken, die Blätter gründlich waschen. Wer beim Spinat zur Tiefkühlware greift, lässt ihn vorab auftauen. Die Schalotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Chilischote der Länge nach halbieren, Kerne herauskratzen, dann die beiden Schotenhälften in sehr feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne die Butter solange erhitzen, bis sie aufschäumt. Darin Schalotten, Ingwer und Chilischote zwei bis drei Minuten andünsten. Dann den Spinat dazugeben. Frischen Spinat tropfnass in die Pfanne geben, dann kommt der Deckel drauf, und nach wenigen Minuten ist er zusammengefallen. Etwa fünf Minuten weiter dünsten. Tiefkühl-Spinat gibt man aufgetaut direkt in die Pfanne und lässt ihn fünf Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und gemahlener Muskatnuss kräftig abschmecken und alles gut vermischen und beiseitestellen.

Kartoffelwürfel in heißer Butter rund drei Minuten ringsum dünsten, salzen und pfeffern. Eine Auflaufform innen gut ausbuttern und alle Zutaten gleichmäßig hineinschichten.

Soweit die vegetarische Variante des Auflaufs. Man kann ihn aber sehr gut auch noch mit Fisch oder Fleisch anreichern. Beim Fisch eignet sich Seelachsfilet besser als Kabeljau, der schnell zerfällt. Den Fisch kalt abwaschen, gut mit Küchenpapier trocknen und mit ein paar Spritzern Zitronensaft beträufeln. Dann in grobe Würfel schneiden. Oder man nimmt Hähnchenbrust – gewürfelt oder in dicke Scheiben geschnitten. Das wir nun auch noch in der Auflaufform verteilt.

Sahne mit den Eiern verkleppern und würzen, und zwar mit Salz und einer guten Prise Currypulver (etwa ein gestrichener Teelöffel). Diese Mischung über den Auflauf gießen. Zum Schluss streuen wir noch locker den geriebenen Parmesan darüber. Nicht zu viel. Es soll keinen gratinierten Käsedeckel geben, der Parmesan hat eher die Funktion einer zusätzlichen Würze.

Auflaufform in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze, mittlere Einschubleiste). Nach einer knappen halben Stunde ist der Auflauf fertig gegart.



Zutaten für vier Personen

800 g Süßkartoffeln
600 g Tiefkühl-Spinat oder 1 kg frischer Spinat
3 Schalotten
1 daumengroßes Stück frische Ingwerwurzel
1 kleine Chilischote
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
Butter zum Dünsten und zum Ausbuttern der Auflaufform

400 ml Sahne
2 Eier
Salz
1 gestrichener TL Currypulver
50 g geriebener Parmesan

Bei Bedarf

300 g Seelachsfilet, etwas Zitronensaft oder 2 Hähnchenbrustfilets