Kartoffelbowl mit winterlichem Kohlgemüse



Zutaten für die Kartoffelbowl:

- 2 große Kartoffeln
- 400 g Schwarzwurzel
- 100 ml Schlagsahne
- 100 ml Vollmilch
- 50 g Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft
- frischgeriebene Muskatnuss
- 2 Hüftsteaks
- 1/2 roter Spitzkohl
- 1 Stangenkohl
- 1 1/2 Salzzitronen
- 2 Knoblauchzehen (fermentiert oder frisch)
- Butterschmalz
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln und Schwarzwurzeln waschen, putzen und schälen. Die Kartoffeln vierteln und die Schwarzwurzel klein schneiden und zusammen mit den Kartoffeln in einen Topf mit Salzwasser geben und weich kochen.

In einem zweiten Topf die Schlagsahne und Milch cremig einkochen. Wenn die Kartoffeln weich sind alles in einen Mixer geben und die Sahnemilch dazugeben. Butter, Salz, Pfeffer, Zitronensaftspritzer und frisch geriebene Muskatnuss ebenfalls hinzu und zu einem Püree fein pürieren.

Den Stangenkohl und Spitzkohl klein schneiden, waschen und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten. Den kleingeschnitten Knoblauch und die klein geschnittenen Salzzitronen hinzugeben und etwas schmoren lassen. Zum Schluss den Kohl mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Hüftsteaks in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten und kurz im Backofen ruhen lassen.

Die Teller mit dem Kartoffel-Schwarzwurzelpüree und geschmorten Kohl anrichten, die Hüftsteaks in Streifen schneiden und oben auf legen. Optional ein paar eingelegte Zwiebel oben auflegen.

Kartoffelwerkstatt.de