

Gerösteter Rosenkohl mit Speck und Datteln



Zubereitung

Vorbereiten: Speck in 5 mm dicke Stifte schneiden, Rosenkohl längs halbieren, Datteln entsteinen.

Speck und Rosenkohl anbraten: Eine grosse Gusseisenpfanne erhitzen und den Speck zusammen mit dem Olivenöl goldbraun braten, er soll sein Fett grösstenteils auslassen, aber noch weich bleiben.

Speck aus der Pfanne auf Küchenpapier heben, etwas vom Fett in der Pfanne lassen. Darin die halbierten Rosenkohl gut anbraten, Schnittfläche nach unten. Etwa 5–7 Minuten rösten, ohne die Pfanne zu schütteln. Der Kohl soll aussen eine fast schwarze Kruste bilden, und den Rosenkohl innen grün und weich zu lassen.

Rosenkohl in Sauce garen: Datteln und Speck zufügen, nach 2–3 Minuten Braten die Bouillon nach und nach zugeben. Mit einem Holzlöffel die Datteln in die Sauce drücken, bis sie zergehen, in kleinere Teile zerfallen und sich schlussendlich darin auflösen.

Essig zugeben und 2–3 Minuten weiter köcheln lassen, bis die Sauce den Rosenkohl überzieht. Nicht zu stark einkochen, sonst wird die Sauce zu dick und süß. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken und servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 1 Kilo Rosenkohl
- 4 EL Olivenöl «extra vergine»
- 3 EL Rotwein Essig
- 200g geräucherter Speck am Stück
- 200g weiche Datteln
- 400ml Hühnerbouillon