

Pastinake-Rosenkohl-Gratin

2 Portionen – 45 Minuten

- Postelein (ca. 10g)
- 20 Gramm Semmelbrösel
- 300 Gramm Rosenkohl
- Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 200 Gramm Pastinaken
- 100 ml Schlagsahne
- Pfeffer (frisch gemahlen)
- Muskat (frisch gerieben)
- 1/2 EL Butter (in kleinen Flöckchen)
- Butter (für die Form)

Postelein abspülen, trocknen, (es sollten etwa 10 g sein) und grob schneiden. Zusammen mit den Semmelbröseln in einem Blitzhacker bzw. Mixer fein zerkleinern.

Rosenkohl sorgfältig putzen, Strunk knapp abschneiden, den verbliebenen Strunk am Rosenkohl kreuzförmig einschneiden. Pastinaken längs halbieren oder vierteln und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Rosenkohlköpfe und Pastinaken in kochendem Salzwasser 3–4 Minuten kochen lassen. In einem Sieb kalt abspülen, gut abtropfen lassen.

Sahne etwas einkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Backofen auf 210 Grad, Umluft 190 Grad, Gas Stufe 4–5 vorheizen.

Eine Auflaufform dünn mit Butter fetten. Pastinake und Rosenkohlköpfe darin verteilen. Sahne darüber gießen. Mit den Kräuterbröseln bestreuen und die Butterflöckchen darüber verteilen.

Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 15–20 Minuten hellbraun backen. Aus dem Ofen nehmen.

Passt hervorragend zu Wild, aber auch zu Nudeln, Spätzle oder Reis.

Für alle 20er Kistla: gerne könnt ihr noch 150g Haferwurzel gründlich waschen und dazu mit etwas mehr Sahne und Butter verkochen. Haferwurzel gründlich waschen, die feinen Wurzeln abbrechen und in 3cm Stücke schneiden bzw. halbieren.