

Rosenkohl-Maronen-Gemüse

600 g Rosenkohl
Salz
2 Schalotte
2 EL Butter
400 g Maronen (gegart und vakuumiert)
2 El Honig
1 TL Senf
Pfeffer aus der Mühle

Rosenkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. Strunk kreuzweise einschneiden.
Rosenkohl für 4–5 Minuten in kochendes Salzwasser geben, abgießen und kalt abschrecken (blanchieren).

Schalotten schälen und fein würfeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Rosenkohl und Maronen zugeben und 2–3 Minuten bei starker Hitze anbraten. Schalotte, Honig und Senf zugeben und 8–10 Minuten unter gelegentlichem Rühren goldbraun braten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.