

ROTKOHL SALAT IN JOHANNISBEERMARINADE MIT GEFÜLLTEN DATTELN



ZUTATEN für 4 Portionen:

Salat:

500 g Rotkohl

feines Meersalz

2 große Orangen

60 g brauner Zucker

200 ml Johannisbeernektar

80 g Haselnusskerne, geschält

3 EL Balsamessig

frisch gemahlener weißer Pfeffer

2-3 EL Nussöl, vorzugsweise geröstetes Haselnussöl

Datteln:

12 große saftige Datteln

60 g cremiger Schafkäse

etwas Mineralwasser

12 Scheiben hauchdünne Pancetta

UND SO GEHT'S:

Salat:

Rotkohl von Außenblättern befreien und in sehr feine Streifen hobeln, dabei vom Strunk befreien. 1 gestrichenen TL Salz zum Kohl geben und alles einige Minuten kräftig durchkneten - anschließend mindestens 10 Minuten durchziehen lassen. Später den Sud abgießen.

Orangen schälen, Filets heraus trennen. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren, dann mit Johannisbeernektar ablöschen und sämig einkochen. Nüsse grob zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Orangenfilets, Johannisbeersirup und Nüsse zum Rotkohl geben und alles mit Essig, Salz, Pfeffer und Nussöl abschmecken.

Datteln:

Längs einschneiden, vom Kern befreien. Schafkäse mit etwas Mineralwasser glattrühren und mit Hilfe eines kleinen Spritzbeutels in den Datteln verteilen. Datteln mit jeweils einer Scheibe Pancetta umwickeln und zum Servieren 10-12 Minuten im Ofen bei 200 °C braten (oder in einer Pfanne in Öl rundherum braten).

Heiße Datteln mit dem Rotkohlsalat auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Viele weitere Rezepte unter www.fruchtsaft.de