

# Spitzkohl Kartoffelkräuter Püree Duroc Frenched Racks



**Rezept:** 0085      **Liste:** 9.3.8. Hauptspeise mit Schwein  
**Kategorie:**      Kartoffel, Gemüse, Fleisch,  
**Quelle:**            CookBack

## Rezeptbeschreibung

Die Kartoffel schälen und in gleichgroße Stücke schneiden, anschließend in einen Topf mit Salzwasser geben und kochen lassen, bis sie gar sind (ca. 20 min). Jetzt in der Zwischenzeit den Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Butter in einem Kochtopf schmelzen lassen und den Knoblauch darin bei schwacher Hitze gut 5 Minuten andünsten. Im Anschluss mit Petersilie und Schnittlauch vermengen. Milch erwärmen. Sind die Kartoffeln gar diese abgießen und durch eine Kartoffelpresse wieder in den Topf geben. Mit der Knoblauchbutter und der Milch vermengen, sowie mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Parallel dazu das Fleisch mit Salz und Pfeffer und beliebig mit Kräutern würzen und in einer Grillpfanne anbraten. Danach im Ofen auf dem mittleren Rost bei 140 °C für gut 10 Minuten weitergaren lassen. Die Kerntemperatur sollte bei 63 °C erreichen.

Den Kohl säubern längs vierteln und den Strunk entfernen und die Viertel in sehr feine Streifen schneiden. In eine Pfanne geben und mit etwas Öl bei mittlerer Hitze dünsten, sodass der Kohl in sich zerfällt. Alles auf ein Küchentuch geben und damit das Öl abtropfen kann.

Jetzt die Zwiebeln und den in feine Würfel geschnittenen Speck im Öl anbraten, aber nicht zu dunkel werden lassen. Zucker drüberstreuen und karamellisieren lassen. Mit 100 ml Wasser und Essig ablöschen und kräftig aufkochen lassen. Nun den vorbereiteten Kohl dazugeben, pfeffern, salzen, den Kümmel einstreuen und gut miteinander vermengen. Abkühlen lassen. Am Ende kurz vor dem Servieren Crème fraîche und Sahne unterheben.

## Zutatenliste für 2 Personen

350 g Duroc Frenched Racks als einzelne Koteletts

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, mehlig kochend

$\frac{1}{2}$  TL Salz

25 g Butter

1 Knoblauchzehe

1 EL Petersilie, gehackt

$\frac{1}{2}$  EL Minze

125 ml Milch

Muskat

Salz und Pfeffer

Für den Spitzkohl:

500 g Spitzkohl

1 Zwiebel

1 EL Sonnenblumenöl

1 EL Zucker

1  $\frac{1}{2}$  EL Apfelessig

$\frac{1}{2}$  EL Kümmel

40 g Speck durchwachsen

50 g Crème fraîche

3 EL Sahne

Salz und Pfeffer