

Pastinakenpüree mit Rotkohl und süßer Birne



Zutaten:

... für das Pastinakenpüree		... für den Rotkohl		... für die süße Birne	
500 g	Pastinaken	1	Schalotte	2	Birnen
500 g	Kartoffeln	400 g	Rotkohl	1 EL	Öl
100 ml	Milch	1 TL	Butter	1 EL	Zucker
1 TL	Butter	½ TL	Salz	½ Bund	frische Petersilie
1 TL	Salz	1 TL	Zucker		
		1	Lorbeerblatt		

Zubereitung:

Pastinaken und Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. In einem Topf ca. 15-20 Min. fertig garen. Das Wasser abschütten und mit einem Stampfer stampfen oder mit einer Kartoffelpresse pressen. Milch, Butter und Muskat unterrühren und abschmecken. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln. Beim Rotkohl die äußeren Blätter entfernen und in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotte & Zucker zusammen anrösten und danach das Kraut zugeben und mitdünsten, mit Wasser ablöschen und min. 15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Birnen waschen, halbieren und entkernen. Dann in 1-2 cm große Stücke schneiden. Öl erhitzen, Birnen ca. 2-3 Min. braten, dann 1 EL Zucker zugeben und kurz mitköcheln lassen. Das Püree auf einem Teller verteilen, dann etwas Kraut darüber geben und mit Birnen dekorieren.