

# THE FLYING SCHLEMMER

## KRAUTWICKEL

Ein Rezept von Sternekoch Ricky Saward / Seven Swans / Frankfurt a. M.

### Zutaten

#### Zutaten

1 Stk. Weißkohl  
2 Stk. Spitzkohl  
400g Rosenkohl  
200g Sauerkraut  
200ml Gemüsebrühe  
20g Meerrettich  
30 Blätter Sauerklee  
Rapsöl  
Salz

#### Weißkohl-Chips

Vom Weißkohl die Blätter lösen. Den Strunk aus den Blättern schneiden. Die Blätter dann mit Öl beträufeln und salzen. Zwischen zwei Lagen Backpapier ausbreiten und mit einem Backblech beschweren. Ca. 6 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen. Die durchgezogenen Blätter dann im Ofen bei 55 Grad über Nacht trocknen.



Zum Podcast



# THE FLYING SCHLEMMER

## KRAUTWICKEL

Ein Rezept von Sternekoch Ricky Saward / Seven Swans / Frankfurt a. M.

### Spitzkohl-Rollen

Den Spitzkohl für 50 Minuten bei 220 Grad Umluft garen. Abkühlen lassen. Danach die schwarzen äußeren Blätter entfernen. Die inneren Blätter vorsichtig abtrennen. Rosenkohl-Creme und das ausgedrückte Sauerkraut auf den einzelnen Blättern großzügig verteilen und aufrollen. Hierfür eignet sich eine Sushi Matte bestens.

### Rosenkohl-Creme

Die äußeren Blätter und den Strunk vom Rosenkohl entfernen. Den Rosenkohl in kochendem Wasser weich blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen und in Öl ohne Farbe anschwitzen. Mit Brühe auffüllen und aufkochen lassen. Alles im Mixer fein mixen. Mit Salz abschmecken.

### Sauerkraut-Sud

Das Sauerkraut ausdrücken und den Saft auffangen. Den Saft solange einkochen bis er andickt. Evtl. abschmecken.

### Anrichten

Die Spitzkohl-Rolle aufrecht hinstellen. Ein wenig Sauerkraut auf der Rolle platzieren. Mit dem Sauerkraut-Sud beträufeln. Meerrettich über die Rollen reiben. Die Weißkohlchips seitlich an die Rolle anlegen. Salzen. Mit Sauerklee dekorieren und servieren.



Zum Podcast

