Rotkrautschnitzel mit Walnuss-Granatapfelkern-Topping auf einem Spiegel aus Kichererbsenmus



Für 8 Personen

- 2 Rotkrautköpfe
- 12 TL Senf, mittelscharf
- 12 TL Agavendicksaft
- 8 EL Apfel Balsamico
- 8 TL Olivenöl
- 200 ml Wasser
- Salz
- 600 g Feta
- 300 g Walnusskerne
- Kerne von 1 Granatapfel
- 2 Orangen
- 1 Bund frische Petersilie
- grobes Meersalz

Zubereitung

Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für die Marinade

In einer Schüssel den Senf, den Agavendicksaft, den Apfel Balsamico sowie das Olivenöl mit dem Wasser vermengen und alles mit etwas Salz abschmecken. Alles so lange verrühren, bis sich eine homogene Maße ergibt.

Die Schnitzel backen

Die Rotkrautköpfe in ca. 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und beiderseitig mit der Marinade bestreichen.

Den Rest der Marinade für die Granatapfelkerne und die Walnüsse aufheben.

Das Backblech mit Backpapier auslegen, die Rotkrautschnitzel platzieren und für ca. 30 Minuten in den Backofen (180°) geben.

Dann die Rotkrautschnitzel mit Feta bestreuen und nochmals 10 Minuten unter dem Backgrill bräunen, bis sie schön knusprig aussehen.

Für das Topping.

Walnusskerne hacken, die Petersilie in kleine Stiele zerteilen und alles mit den Granatäpfeln und der restlichen Marinade vermengen.

Vor dem Servieren

Wenn die Rotkrautschnitzel fertig sind, Teller mit dem Kichererbsen Mus bestreichen und die Rotkrautschnitzel darauf anrichten.

Das Walnuss-Granatapfelkern-Topping darüber verteilen, mit einem kleinen Stängel Petersilie und einer Orangenscheibe garnieren und mit etwas grobes Meersalz bestreuen.

Kichererbsenmus

Für 8 Personen



6 Dosen Kichererbsen
6 EL Olivenöl
300 g Tahini (Sesampaste aus dem Glas)
6 Knoblauchzehen
2 Saft von 2 Zitronen
½ TL Kreuzkümmel
Salz

Zubereitung

- Kichererbsen abtropfen lassen und in einem Topf mit kochendem Wasser mit Salz übergießen und 3 Minuten ziehen lassen. Anschließend über einem Sieb abgießen.

- Olivenöl und Tahini mixen. Noch warme Kichererbsen zugeben und mixen.

- Knoblauchzehen schälen und fein hacken, Zitrone auspressen. Zu den Kichererbsen geben, mit Kreuzkümmel und Salz abschmecken.