

Leckere Rezeptideen  
rund um die

# Witzenhäuser Kirsche



## **Grünkohlsalat mit Kirschvenaignrette**

## **Camembert-Kirschtraum aus dem Ofen**



Leckere Rezeptideen  
rund um die

# Witzenhäuser Kirsche

## **Grünkohlsalat mit Birne, Granatapfel, Witzenhäuser Kirsch- venaigrette und Ziegenkäse**



# Traumschiff-Koch nutzt Kirschessig

Ex-Küchenchef der MS Deutschland zeigt Rezept mit der Witzenhäuser Spezialität

VON FABIAN BECKER

■ Zwei Birnen der Sorte Conference

■ Ermschwerd – Ohne das ZDF-Traumschiff und Witzenhäuser Kirschessig, gebe es das neue Rezept von Erik Brack nicht. Der ehemalige Chefkoch des Traumschiffs be-

■ 25 ml Haselnussöl  
■ 25 ml Mandelöl  
■ 50 ml Mandelöl  
■ 50 ml Wasser  
■ Kirsch-Aperitif-Essig  
■ Salz und Pfeffer

■ 400 g Ziegenfrischkäse  
■ etwas Lavendelhonig  
■ acht dünne Scheiben kräftiges Saatenbrot (circa zwei bis drei Millimeter dick)  
■ gutes Olivenöl  
■ Salzlocken und Pfeffer aus der Mühle

■ Für die Garnitur:  
■ Raunchmandeln  
■ Granatapfelkerne

■ Die Zubereitung  
Den Grünkohl von den Kissen zupfen, gründlich waschen und in reichlich kochendem Salzwasser circa eine Minute garen. Durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen und vor dem Anrichten gut austrocknen.

Der Koch hat sich mittlerweile auf der Hamburger Halbinsel selbstständig gemacht. Er betreibt dort das Restaurant Hallig Krog. Sein Kirschessig-Rezept für vier Personen:

■ Die Zutaten  
Für den Grünkohlsalat:  
■ 800 g frischen Grünkohl



Mit Witzenhäuser Kirschessig (links): Erik Brack, ehemaliger Chefkoch auf dem ZDF-Traumschiff MS Deutschland, hat sich das Rezept „Grünkohlsalat mit Birne und Granatapfel in Rauchmandelvinaiquette, Ziegenkäse und Gewürzcroutini“ ausgedacht.

FOTOS: BMK BRACK/WH

■ Die Anrichtung  
Den Salat locker in die Mitte eines großen Tellers platzieren und je zwei Scheiben Croutini und Ziegenkäse anlegen. Mit gehobelten Raunchmandeln und den restlichen Granatapfelkernen dekorieren.

Info: Wie es gemacht wird, zeigt Brack auch in einem Video auf seinem YouTube-Kanal Zack mit Back. Dieses ist im Internet zu sehen auf [zu.hna.de/salat10122](https://www.zu.hna.de/salat10122)

Beim Kochen: Mathias Amend (links) hat an einem Kurs von Erik Brack teilgenommen.

FOTO: SILKE AMEND-BELAHN

Mit freundlicher Genehmigung der HNA-Witzenhausen (Hochkant gestellt, damit es besser lesbar ist):



Kirschen- und Universitätsstadt  
**WITZENHAUSER**  
Wissen liegt in unserer Natur.



Leckere Rezeptideen  
rund um die

# Witzenhäuser Kirsche



## **Camembert- Kirschtraum aus dem Ofen**



## **Rezept**

### Zutaten für 2 Personen

1 Camembert (ca. 300 g)  
4 Stiele Thymian und Rosmarin  
200 g frische Witzenhäuser-Süßkirschen, entsteint  
4 Esslöffel Honig  
2 Teelöffel Barbecue Gewürz  
20 g Walnüsse, grob zerkleinert  
3 Esslöffel Olivenöl  
Bratöl Knoblauch  
6 Scheiben Ciabatta

### Zubereitung

Ofen auf 210°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Camembert in eine kleine Auflaufform legen, Kirschen darauf verteilen. Mit Walnüssen, Kräutern, Barbecue Gewürz, Honig und Olivenöl toppen und ca. 20 - 25 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Mit, in Knoblauch-Bratöl, geröstetem Ciabatta servieren.

**Die Ermschwerder Kochwichtel wünschen gutes Gelingen und anschließend einen guten Appetit!**

