

# Grünkohlsalat mit gebratenen Kartoffelnocken

Fruchtiger Grünkohlsalat mit Granatapfel- und Pink Grapefruit-Dressing und gebratenen Mini-Kartoffel-Klößen.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Wie mache ich Grünkohlsalat und dazu gebratene Kartoffelnocken?:

## 1 Kartoffelnocken zubereiten:

750 g Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. 750 g Kartoffeln schälen und auf einer Haushaltsreibe fein reiben. Geriebene Kartoffeln mit kaltem Wasser bedecken, damit sie nicht braun werden. Gekochte Kartoffeln abgießen, abdampfen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die geriebenen Kartoffeln auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei das Wasser auffangen. Die Kartoffeln mit Hilfe eines Tuchs auspressen, Flüssigkeit ebenfalls auffangen und zu der anderen Abtropfflüssigkeit geben. Gustin, 1 geh. TL Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben. Vorsichtig die aufgefangene Flüssigkeit abgießen, so dass die abgesetzte Stärke übrig bleibt. Diese ebenfalls zu den Kartoffeln geben und alles gründlich miteinander vermengen.

## Zutaten:

### Kartoffelnocken:

1 ½ kg mehligkochende Kartoffeln  
Salz  
etwa 3 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
frisch gemahlener Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss

### Grünkohlsalat:

500 g Grünkohl  
1 Pink Grapefruit  
1 Granatapfel  
1 rote Zwiebel  
1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote  
2 TL Senf, z. B. Dijon-Senf  
2 - 3 EL samtiger Mango-Fruchtaufstrich  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
4 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

### Außerdem:

etwa 40 g Butter  
100 g Speck- oder Schinkenwürfel



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 2 Mit Hilfe von 2 Esslöffeln aus der Masse Nocken formen, dabei die Löffel immer wieder in Wasser tauchen. Nocken in Salzwasser etwa 5 Min. leicht kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
  
- 3 **Grünkohlsalat zubereiten:**  
Grünkohl verlesen, waschen und nur die feinen gekräuselten Blätter ohne Blattrispen und Stängel abtrennen. Blätter am besten in einer Salatschleuder trocken schleudern.
  
- 4 Grapefruit und eine Granatapfelhälfte auspressen und den Saft in eine Schüssel geben. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Zwiebel, Vanillemark, Senf, Mango-Aufstrich, Salz, Pfeffer und Öl zum Saft geben und alles gut mit einem Schneebesen verrühren. Dressing abschmecken, mit Granatapfelkernen und Grünkohl vermischen und durchziehen lassen.
  
- 5 **Zubereiten:**  
Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen und die Kartoffelnocken darin rundherum knusprig braun anbraten. Zum Schluss die Speckwürfel hinzufügen und mit anbraten.
  
- 6 Salat zusammen mit den Kartoffelnocken anrichten und servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Grünkohlsalat auch schon komplett 1 Tag im Voraus zubereiten.
- Sie können die Kartoffelnocken 1 Tag im Voraus kochen und am nächsten Tag erst anbraten.
- Wenn keine Grünkohlzeit ist, bereiten Sie den Salat mit Romanasalat zu.

