

# Gemüse vom schwarzen Rettich mit Äpfeln und Tapenade

für 2 Personen

## Menge Zutaten

Tapenade:

- 1 kl Bund Petersilie
- 1 Zehe Knoblauch
- ½ Zitrone
- 125g Schwarze Oliven
- 75g Essigkapern
- 85ml Olivenöl
- Pfeffer

Gemüse:

- 2 Äpfel
- 300g Schwarzer Rettich
- 6 Stk. Rosenkohl-Röschen
- 50g Butter
- Olivenöl
- ½ Zitrone
- Salz

## Zubereitung

Alle Zutaten für die Tapenade im Blitzhacker zu einer feinen Paste verarbeiten, mit Pfeffer abschmecken. Rettich gut waschen und vierteln. Mit der Hälfte der Butter, 400ml Wasser und einer Prise Salz in einem Topf weichkochen. Wasser abgießen und mit der restlichen Butter glacieren und den Zitronensaft dazu geben. Äpfel vierteln und Kerngehäuse entfernen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erwärmen und die Äpfel bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. goldbraun braten. Die Blätter vom Rosenkohl abtrennen und 10 Sekunden in Salzwasser blanchieren, danach abgießen und mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Apfel- und Rettich-Viertel abwechselnd auf einen großen Teller stellen. Mit der Tapenade und den Rosenkohlblättchen garnieren.

