



## Oliven-Kartoffelstock mit Rosenkohl-Gemüse und Cognac-Sössli

Rezept für 4 Personen

### Oliven-Würze

- 3 EL **Olivenöl**
  - ca. 15 **Kalamata-Oliven**, entsteint, gehackt
  - 1 **Knoblauchzehe**, gepresst
  - wenig **Dill**, getrocknet oder frisch
  - Kräutersalz** und **weisser Pfeffer**
- mischen, stehen lassen

### Kartoffelstock

- 1 kg mehlig kochende **Kartoffeln**
  - 1 dl **Milch**
  - 1 dl **Rahm**
  - 50 g **Butter**
  - Oliven-Würze** (Zubereitung siehe oben)
  - Muskatnuss**, **weisser Pfeffer**, **Salz**
- würfeln, ca. 15' in Salzwasser weich kochen, mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen oder durchs Passe-vite treiben
- unter die Kartoffeln mischen beifügen, mischen würzen

### Rosenkohl-Gemüse

- 1 kg **Rosenkohl**
  - Olivenöl**
  - 3-4 **Zwiebeln**, gehackt
  - 3 **Rüebli**, gehackt
  - einige **Salbeiblätter**, geschnitten
  - 2.5 dl **Orangensaft**, am besten frisch gepresst
  - Salz**, **Pfeffer**, **Cayennepfeffer**
- rüsten, ca. 10' in Salzwasser knapp weich kochen, abtropfen, grosse Köpfchen halbieren, beiseite stellen in Bratpfanne warm werden lassen
- andämpfen dazugeben, 5-10' köcheln, Rosenkohl zugeben, kurz mitköcheln würzen

### Cognac-Sössli

- 200 g **Mascarpone**
  - 2-3 EL **Tomatenpüree**
  - 1 EL **Cognac**
  - Pfeffer**, **Salz**
- warm werden lassen, gut verrühren beigeben würzen