

# Wirsing-Torte mit Cranberrysauce

✓ vegetarisch (ohne Entenbrust) ⌚ Zubereitungszeit: etwa 30 Min. / Backzeit: 35-40 Min. III einfach



Bilder: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Wirsingblätter vom Strunk schneiden, gut waschen und abtropfen lassen. Den Strunk der äußeren härteren Blätter mit einem Messer flach schneiden (siehe Video).
- Einen großen Topf mit Wasser zum kochen bringen. Natron und 1 TL Salz hinzufügen. Inzwischen eine große Schüssel kaltes Wasser mit Eiswürfeln vorbereiten. Wirsingblätter etwa 4 Min. blanchieren bis sie biegsam sind und direkt im Eiswasser abschrecken. Herausnehmen, abtropfen lassen und auf Küchentüchern ausgelegt trocken tupfen.
- Eine ofenfeste Edelstahlschüssel einfetten und rundherum mit etwa 6 schönen großen Wirsingblättern auskleiden. 1-2 weitere Wirsingblätter für den Boden aufheben.
- Den Rest des Wirsings in feine Streifen schneiden. Schalotte fein hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Schalotte anbraten und den Wirsing am Ende kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Polenta nach Packungsanleitung in etwa 800 ml Gemüsebrühe (je nach Polenta-Art) in einem Topf einrühren und sanft garen. Butter, Parmesan, Muskatnuss und den angebratenen Wirsing zum Ende der Garzeit unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Polenta in der Schüssel auf dem Wirsing verteilen und gleichmäßig verstreichen. Restliche Wirsingblätter als Boden über die Polenta legen und etwas festdrücken. Im Ofen bei 80 °C warmhalten.
- Für die Cranberry-Sauce Cranberries waschen und abtropfen lassen. Apfel schälen, entkernen und klein würfeln. Schalotte schälen und ebenfalls würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. Rosmarin ebenfalls feinhacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Cranberries mit Apfel, Ingwer und Rosmarin darin anbraten. Mit Orangensaft ablöschen und Anis und Honig hinzugeben und etwa 15 Min. einkochen. Zwischendurch wenn nötig noch etwa 60 ml Wasser nachgießen. Zum Schluss mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten für 1 Wirsing-Tarte:

- 1 kleiner Wirsing
- 1 TL Natron
- Meersalz
- Olivenöl
- 1 Schalotte
- Meersalz und Pfeffer
- 250 g Polenta
- etwa 800 ml Gemüsebrühe
- 20 g Butter
- 10 g geriebener Parmesan
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

## Für die Cranberry-Sauce:

- 250 g frische Cranberries
- 1 Apfel
- 1 Schalotte
- 10 g Ingwer
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 EL Olivenöl
- 200 ml Orangensaft
- 1 Anis-Stern
- 3 EL Honig