

# Lebkuchen-Brotpudding

**1** Für das Chutney die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Chilischote von Stielansatz, Samen und weißen Trennwänden befreien und fein würfeln. Butter und Zucker in einer Kasserolle unter Rühren schmelzen. Den Essig mit 100 ml Orangensaft zufügen und kurz aufkochen. Chili, Ingwer, Apfelwürfel und Lakritzpulver unterrühren und alles 5 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Die Speisestärke mit dem restlichen Orangensaft glatt rühren und das Chutney damit leicht binden. Das Apfel-Chutney in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen.

**2** Für das Püree das Öl in einem Topf erhitzen, den Rotkohl und die Zwiebelwürfel darin kurz anschwitzen, dann mit dem Orangensaft ablöschen. Preiselbeeren, Fleur de Sel, Zimt, Essig, Orangenschale, Honig und das Gewürzsäckchen zufügen und den Kohl zugedeckt 10 Minuten köcheln. Den Portwein angießen, das Gewürzsäckchen wieder entfernen und alles noch weitere 20 Minuten köcheln lassen. Den Rotkohl im Mixer fein pürieren, abschmecken und das Püree in eine Schüssel füllen.

**3** Für den Brotpudding die Brioche- und Lebkuchenwürfel in eine Schüssel geben. Fleur de Sel, Muskat,

Zitronen- und Orangenschale sowie die Haselnüsse untermischen. Die Gläser mit Butter austreichen und mit Haselnüssen ausstreuen. Die Brioche-Lebkuchen-Masse einfüllen und leicht andrücken. Die Sahne mit den Eigelben verrühren und über die Puddingmasse gießen.

**4** Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Einen Bräter zu zwei Drittel seiner Höhe mit heißem Wasser füllen. Die Gläser mit dem Pudding hineinstellen und im vorgeheizten Ofen 25 bis 30 Minuten backen. Die Gläser aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Lebkuchen-Brotpudding mit Minze garnieren und mit Apfel-Chutney und Rotkohlpüree servieren.

## Zutaten

für 4 Portionen

### Apfel-Chutney:

200 g Äpfel (etwa Boskop)  
1/2 Chilischote, 25 g Butter  
15 g Zucker, 2 cl Apfelessig  
120 ml Orangensaft  
5 g frisch geriebener Ingwer  
1 Msp. Lakritzpulver  
1/2 TL Speisestärke

### Rotkohlpüree:

1 EL Sonnenblumenöl  
120 g Rotkohl, fein geraspelt

50 g rote Zwiebelwürfel  
100 ml Orangensaft  
20 g Wildpreiselbeeren  
Fleur de Sel  
1 Prise gemahlener Zimt  
1 Spritzer Rotweinessig  
abgeriebene Schale  
von 1/4 Bio-Orange  
1/4 TL Kastanienhonig  
100 ml roter Portwein

### Gewürzsäckchen:

1 Gewürznelke, 2 Pimentkörner  
2 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt  
4 weiße Pfefferkörner

### Brotpudding:

80 g Brioche, klein gewürfelt  
20 g Elisenlebkuchen ohne Glasur,  
klein gewürfelt  
Fleur de Sel  
frisch geriebene Muskatnuss  
abgeriebene Schale  
von je 1/2 Bio-Zitrone und -Orange  
20 g gemahlene Haselnüsse  
200 ml Sahne  
4 Eigelbe (Größe M)

### Außerdem:

4 Weckgläser (160 ml), weiche Butter  
gemahlene Haselnüsse, Minze

