

Kochen
Mira Maurer
Montag, 18.03.2024
Romanesco und Kartoffeln auf Blumenkohlpuée
Für 4 Personen
Zutaten
Für das Püree

1 Kopf Blumenkohl, ca. 800 g
 etwas Salz
 100 ml Gemüsebrühe, ca.
 4 EL Butter
 2 EL saure Sahne
 50 g Bergkäse oder
 andere Hartkäse, gerieben
 etwas Pfeffer
 etwas Muskat

Für Romanesco und Kartoffeln

1 Romanesco, ca. 500 g
 8 Kartoffeln, klein z. B. Drillinge
 1 Zwiebel, rot
 2 Knoblauchzehen
 2 Stiele Thymian
 5 EL Olivenöl
 2 EL Butterschmalz
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 50 ml Gemüsebrühe, ca.
 2 EL Balsamessig, hell

Außerdem

60 g Speck, durchwachsen
 50 g Haselnusskerne
 0,5 Bund Petersilie

Zubereitung

1. Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und abbrausen. Kartoffeln ebenfalls abbrausen (nach Belieben schälen).
2. Blumenkohlröschen und Kartoffeln in wenig Salzwasser ca. 15-20 Minuten weich dünsten. Abgießen und abtropfen lassen.
3. Kartoffeln beiseite stellen. Blumenkohl zurück in den Topf geben. Gemüsebrühe, Butter, saurer Sahne und Käse untermischen und alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warmstellen.
4. Den Romanesco putzen, abbrausen und kleinschneiden. Nach Belieben ca. 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
5. Kartoffeln vierteln. Zwiebel abziehen und in dünne Spalten schneiden. Knoblauch, mit Schale andrücken. Thymian grob zerzupfen
6. Öl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln, Romanesco, Knoblauch und Thymian darin von allen Seiten ca. 4-5 Minuten braten.
7. Zwiebel zugeben und weitere ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Brühe und Essig zugeben und weitere ca. 2 Minuten garen.
9. Speck fein würfeln. Haselnusskerne grob hacken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
10. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und grob hacken. Speck knusprig braten. Nüsse mit dem Speck mischen. Mit etwas Pfeffer und wenig Salz würzen.
11. Blumenkohlpuée, Romanesco und Kartoffeln mit der Speck-Nussmischung anrichten. Petersilie darüberstreuen und servieren.



Tipp: Wer mag, raspelt oder hobelt noch etwas rohen Blumenkohl über das Püree. Diese Raspel bzw. hauchdünne Scheiben, dann vor dem Blanchieren, vorbereiten. Zum Schluss dann über das Essen streuen.

