

Blumisotto mit Pilzen, Kürbis-Streifen, Rote-Bete-Chips

Für zwei Personen

Für das Blumisotto:

400 g Blumenkohl	50 g Kräuterseitlinge	50 g weiße, braune Champignons
25 g Lauchzwiebeln	15 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	50 g Parmesan	100 g Schmand
50 ml Gemüsefond	50 ml trockener Weißwein	2 EL Trüffelöl
½ Bund Thymian	1 Muskatnuss	4 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kürbisstreifen:

300 g Hokkaido-Kürbis	30 g Kürbiskerne	2 EL Honig
1 EL Kürbiskernöl	½ TL Kreuzkümmel	1 Muskatnuss
1 EL Olivenöl	grober rosa Pfeffer	Salz

Für die Rote-Bete-Chips:

2 große Knollen Rote Bete	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
---------------------------	----------------	---------------

Für das grüne Öl:

1 Bund Rucola	200 ml Traubenkernöl	1 Bund Salbei
1 Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Für das Blumisotto:

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen.

Blumenkohl putzen, grob zerteilen, waschen und trockentupfen. 5 kleine, schöne Röschen abschneiden und beiseitelegen. Blumenkohl mit dem Strunk grob reiben, sodass reiskorngroße Stücke entstehen.

Kräuterseitlinge und Champignons putzen, ggfs. mit einem feuchten Tuch säubern und 0,5 cm groß würfeln. Lauchzwiebeln putzen, vom Strunk befreien, waschen und in feine Ringe schneiden. Parmesan fein reiben.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. 2 Esslöffel Öl in einem großen Top erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Blumenkohl hinzugeben und 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Fond unterrühren und unter gelegentlichem Rühren im halboffenen Topf weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Währenddessen die Pilze im restlichen Öl in einer Pfanne ca. 5 Minuten scharf anbraten. Lauchzwiebeln hinzugeben und 2 Minuten weiter braten.

Mit Salz, Pfeffer und Trüffelöl abschmecken.

Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Muskatnuss reiben und 1 Teelöffel auffangen. Zitrone heiß waschen, trockentupfen, 1 Esslöffel Schale fein reiben, dann halbieren und Saft auspressen.

Zitronenabrieb und saft mit dem Schmand unter das Blumisotto heben.

Pilz-Lauchzwiebel-Mischung, Parmesan und Thymian ebenfalls unterheben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbisstreifen:

Rosa Pfeffer in einen Mörser geben und grob zerkleinern. Muskatnuss reiben. Kürbis putzen, aufschneiden und das Kerngehäuse entfernen.

Danach den Kürbis in ca. 1-2 cm dicke Spalten schneiden. Spalten mit Olivenöl und Honig beträufeln und mit Salz, rosa Pfeffer, Kreuzkümmel und Muskat würzen.

Kürbisstreifen in einer Grillpfanne von beiden Seiten scharf anbraten und anschließend in den

vorgeheizten Ofen geben. Spalten ca. 10-15 Minuten backen. Sobald der Kürbis noch ein wenig Biss hat, aus dem Ofen holen und mit etwas Kürbiskernöl beträufeln.

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten und über die Kürbisstreifen streuen.

Für die Rote-Bete-Chips:

Knollen mit Handschuhen schälen. Anschließend mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln.

Öl auf ca. 170 Grad erhitzen und die Scheiben je nach Dicke 3-6 Minuten knusprig ausbacken.

Chips herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das grüne Öl:

Öl in einem Topf erwärmen. Petersilie und Rucola abbrausen und trockenwedeln. Salbeiblätter abzupfen. Petersilie, Rucola und Salbei mit dem Öl in einen Mixer geben und stark durchmischen.

Das entstandene Öl durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Simon Maus am 16. November 2020