

# Blumenkohl mit Kapern, Kartoffel-Püree, Dressing, Salat

## Für zwei Personen

### Für den Blumenkohl:

1 kl. Kopf Blumenkohl	125 g Weizenmehl	65 g Maisstärke
1 TL Backpulver	400 g Paniermehl	Öl
220 ml Mineralwasser	1 EL getrock. Kräuter	2-3 TL Cayennepfeffer
$\frac{1}{2}$ TL Muskatnuss	1 EL Salz	

### Für die Kapern:

2 EL Kapern

### Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	2 kl. getrock. Chilischoten
65 g Butter	4 EL Sahne	1 Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ TL Muskatnuss	Salz	

### Für das Dressing:

$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 ml Buttermilch	2 EL griech. Joghurt
50 g Blauschimmelkäse	$\frac{1}{2}$ TL Worcestersauce	Olivenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

1 kleine Stange Lauch	100 g rote, grüne Weintrauben	3 EL Weißweinessig
4 EL Rapsöl	2 TL Zucker	1 TL Salz

Pfeffer

### Für den Blumenkohl:

Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen zerteilen.

Mehl, Stärke, Salz, Muskatnuss, Backpulver und Cayennepfeffer in einer großen Schüssel mischen. Mit Mineralwasser zu einem nicht zu flüssigen Teig verrühren.

Paniermehl mit Kräutern vermengen und in einen flachen Teller geben.

Blumenkohlröschen erst in den Teig dippfen, bis sie ganz bedeckt sind und dann im Paniermehl rollen, bis sie rundum bedeckt sind.

Die Stücke bei 180 bis 190 Grad in der Fritteuse goldbraun ausbacken.

### Für die Kapern:

Kapern abtropfen lassen, abspülen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. In der heißen Fritteuse 2 bis 3 Minuten ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.

### Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Knoblauch abziehen.

Zusammen mit Lorbeer, Chili und Knoblauch in einen Topf mit Salzwasser geben. Aufkochen und garen.

Abgießen und die Gewürze entfernen. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Sahne und die kalte Butter in Flocken darunter geben. Nicht zu viel rühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

### Für das Dressing:

Käse in kleine Stücke zerkrümeln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Etwas Olivenöl und den Saft der Zitrone zugeben. Mit Buttermilch und Worcestersauce mischen. Mit dem Zauberstab kurz verquirlen. Mit Joghurt zu einem nicht zu flüssigen Dressing verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Salat:**

Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Aus Essig, Öl, Salz und Zucker eine Vinaigrette rühren. Über den Lauch geben und etwas kneten.

Einige Minuten marinieren lassen. Trauben in Scheiben schneiden und unter den Salat mischen.

In ein Sieb geben und bis zum Servieren abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffelpüree längs aufspritzen. Blumenkohlröschen daraufsetzen.

Etwas von dem Salat an den Enden platzieren. Etwas Dressing auf den Blumenkohl, den Rest daneben streichen. Mit Kapern bestreuen und servieren.

Beatrice Blank am 24. Februar 2021