

Kartoffel-Stampf, Blumenkohl, Beurre blanc, Croûtons

Für zwei Personen

Für den Kartoffel-Rucola-Stampf:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	100 g Rucola	20 g Butter
50 ml Sahne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den gerösteten Blumenkohl:

2/3 Blumenkohl	20 g Butter	100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein	1 EL scharfes Currypulver	1 TL gemahlener Kurkuma
1 TL gemahlener Zimt	1 Prise edelsüßes Paprikapulver	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den marinierten Blumenkohl:

1/3 Blumenkohl	½ Zitrone	1 rote Chilischote
1 TL scharfes Currypulver	1 Prise getrock. Chilikörner	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte	½ Zitrone	200 g Butter
300 ml Weißwein	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Croûtons:

2 Scheiben Toastbrot	2 Scheiben Röstbrot	2 Scheiben Sauerteigbrot
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffel-Rucola-Stampf:

Die Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser weichkochen.

Anschließend abgießen. Rucola abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter bei geringer Hitze zergehen lassen. Gekochten Kartoffeln mit einem Stampfer stampfen, dann langsam die Sahne und die zerlassene Butter unterrühren. Zuletzt den Rucola hinzufügen und alles mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gerösteten Blumenkohl:

Blumenkohl in kleine Röschen teilen und waschen. Röschen in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl bei hoher Hitze anrösten, bis der Blumenkohl Farbe annimmt. Currypulver, Paprikapulver, Kurkuma und Zimt hinzufügen und mit Fond und Weißwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze bissfest garen. Vor dem Servieren mit Butter, Salz und Pfeffer vermengen.

Der Vorteil beim Dünsten von Gemüse ist, dass das Gemüse quasi im eigenen Saft gart und so wenig Aroma verliert.

Für den marinierten Blumenkohl:

Chilischote der Länge nach aufschneiden und klein hacken. Blumenkohl in kleine Röschen teilen und waschen. Currypulver, Chili und Chilikörner langsam in Sonnenblumenöl anrösten. Die Mixtur von der Hitze nehmen und den kalten Blumenkohl unterrühren. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Blumenkohl mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für die Beurre blanc:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden und mit Weißwein und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Weißwein bis auf die Hälfte reduzieren. Butter in kleine Stücke schneiden. Sobald der Wein reduziert ist, die Butter mit einem Pürierstab langsam einmontieren und mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken.

Für die Croûtons:

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Knoblauch andrücken. Die Rinde vom Brot entfernen und das Weiche vom Brot in kleine Quadrate schneiden. In der heißen Pfanne ohne Fett von beiden Seiten anrösten. Die Hitze verringern und Olivenöl, Thymian, Rosmarin und Knoblauch hinzugeben. Unter konstantem Rühren aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maurice Reinhard am 06. Mai 2021