

Blumenkohl-Creme, -Röschen mit Panko, Guanciale

Für zwei Personen

Für die Blumenkohlcreme:

| | | |
|-------------------------|-------------|-------------------------|
| ½ Blumenkohl | 1 Schalotte | 1 Zitrone, Saft, Schale |
| 3 EL Schmand | 2 EL Butter | 200 ml Gemüsefond |
| 1 EL mildes Currypulver | Salz | Pfeffer |

Für Blumenkohl-Röschen, Guanciale:

| | | |
|--------------|----------------------|-----------------|
| ½ Blumenkohl | 50 g ital. Guanciale | 50 g Parmesan |
| 3 EL Panko | 1-2 EL Butter | 1 EL Pflanzenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Garnitur:

| | |
|---------------------|----------------|
| 2 EL Haselnusskerne | 1 Lauchzwiebel |
|---------------------|----------------|

Für die Blumenkohlcreme:

Den Blumenkohl putzen und in Röschen teilen, Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen.

Blumenkohl sowie den Strunk mit etwas Salz hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Currypulver bestäuben, gut umrühren und nach kurzem anschwitzen mit Fond ablöschen und weich garen. Blumenkohl mit Kochfond und Schmand pürieren, mit Salz, Pfeffer, Curry und Zitronensaft abschmecken. Creme zurück in den Topf geben und nochmal erwärmen.

Für Blumenkohl-Röschen, Guanciale:

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen.

Panko ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten und beiseitestellen.

Guanciale in Streifen schneiden und in der Pfanne auslassen.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Blumenkohl-Röschen langsam darin braten. Sobald die Röschen gar sind und noch Biss haben, gerösteten Panko mit Butter und geriebenem Parmesan dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Knoblauch-Öl 3 Knoblauchzehen 1 Schalotte 25 g getrock. Chiliflocken 1 EL Fischeauce 50 ml Sonnenblumenöl 5 Pfefferkörner 2 TL geräuch. Paprikapulver 1 EL brauner Zucker .

Pfeffer im Mörser grob zerstoßen.

Knoblauch und Schalotten abziehen, in feine Scheiben schneiden und mit allen Zutaten außer dem Öl in einer großen Metallschüssel vermischen.

Das Öl auf ca. 170 °C erhitzen und anschließend über die Zutaten in der Schüssel gießen, so dass die Zutaten frittiert werden und knistern.

Knistern lassen und das Öl unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Nüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und grob hacken.

Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Creme auf Tellern in einem Dessertring anrichten. Geröstete Blumenkohl-Röschen und Guanciale darauf verteilen. Mit Haselnüssen und Frühlingslauch bestreuen und etwas vom Knoblauch-Öl darauf verteilen und servieren.

Matthias Hambach am 14. September 2023