

Macadamia-Mais-Fladen, Romanesco, Pesto, Forellen-Creme

Für zwei Personen

Für die Macadamia-Maisfladen:

30 g Macadamia-Nüsse 4 EL Maismehl 1 EL Butter

Salz

Für den Romanesco:

1 Kopf Romanesco 1 Zitrone 3 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehe Zitronenpfeffer Salz

Für die Kürbispesto:

500 g Hokkaido-Kürbis 2 EL Olivenöl 1 Knoblauchzehe

50 g Kürbiskerne 150 ml Sonnenblumenöl 50 g Parmesan

Salz schwarzer Pfeffer

Für die Forellencreme:

150 g Räucherforelle 100 g Crème-fraîche 1 Zitrone

Salz schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Schälchen Gartenkresse $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für die Macadamia-Maisfladen die Macadamianüsse grob in Scheiben hacken. Das Maismehl mit so viel warmen Wasser vermengen, bis ein harter Teig entsteht. Mit Hilfe der Frischhaltefolie und dem Nudelholz dünne Fladen rollen und die Nüsse über die Fladen streuen. Nochmals mit dem Nudelholz über die Fladen rollen, so dass er besonders dünn ist. Die Fladen in einer Pfanne mit Butter goldgelb rösten und mit Salz bestreuen.

Für die Forellencreme die Räucherforelle und Crème fraîche fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Für das Kürbispesto den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Das Fruchtfleisch mit der Schale würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl fünf Minuten braten. Die Kürbiskerne in einer weiteren Pfanne rösten.

Den abgekühlten Kürbis mit einer Knoblauchzehe, den Kürbiskernen und Sonnenblumenöl in einem Standmixer grob vermengen. Den Parmesan fein reiben und untermischen. Mit Salz und Pfeffer alles abschmecken.

Den Romanesco in kleine Röschen zerteilen. Diese etwa zwei Minuten dünsten und danach mit einer Mischung aus Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer beträufeln und bei 150 Grad 15 Minuten im Ofen garen.

Anschließend die Macadamia-Maisfladen auf Tellern anrichten, die Forellencreme und das Kürbispesto darauf streichen und den Romanesco in die Mitte. Anschließend mit Schnittlauch und Gartenkresse garnieren und servieren.

Rebekka Nolte am 31. Juli 2015