

# Blumenkohl mit Orangen-Soße, Jakobsmuschel, Ganache

**Für zwei Personen**

**Für die Ganache:**

100 g Zartbitterschokolade, 50%    1 Orange, davon Abrieb    50 g eiskalte Butter  
1 EL Orangenlikör    2 EL Haselnussöl

**Für das Blumenkohlpüree:**

300 g Blumenkohl    100 ml Milch    100 ml Sahne  
Muskatnuss    1 Prise Salz    1 Prise schwarzer Pfeffer

**Für den Blumenkohl:**

1 Blumenkohl am Stück    Mehl    Olivenöl

**Für die Orangensauce:**

5 Orangen, davon Saft    1 Vanilleschote    1 EL Zucker  
1 Prise Salz

**Für die Jakobsmuscheln:**

4 Jakobsmuscheln    50 g Butter    1 Zweig Thymian  
Öl    Salz    Pfeffer

**Für die Ganache:**

Die Schokolade mit einem Messer fein hacken und die Butter in Würfel schneiden. Beides zusammen mit einer Messerspitze abgeriebener Orangenschale und dem Likör in einer Metallschüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei mit einem Schneebesen ständig rühren.

Sobald die Zutaten sich verbunden haben, die Schüssel aus dem Wasserbad heben und das Haselnussöl in einem feinen Strahl unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Die Schokoladencreme schnell in eine Form gießen und im Kühlschrank/Froster kaltstellen, bis die Masse leicht fest wird. Zum Schluss kleine Klekse der Schokoladenmasse auf dem Teller verteilen.

**Für das Blumenkohlpüree:**

Blumenkohl waschen, Blätter und Strunk entfernen und den Kohl in Röschen teilen. Milch und Sahne in einem Topf aufkochen, 250 g Blumenkohl dazugeben und bei niedriger bis mittlerer Hitze 15-20 Minuten weich garen. Kohl abgießen, dabei die Milch-Sahne-Mischung auffangen. Mit dem Stabmixer Blumenkohl fein pürieren und mit so viel Milch-Sahne angießen, bis das Püree cremig wird. Mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Blumenkohl:**

Blumenkohl in Scheiben schneiden, mehlieren und in Öl braten.

**Für die Orangensauce:**

Zucker in einer beschichteten Pfanne ohne Fett karamellisieren. Mit 200 ml ausgepresstem Orangensaft ablöschen und die Vanilleschote hinzufügen. Flüssigkeit bei mittlerer Hitze auf die Hälfte der Menge einkochen. Mit etwas Salz abschmecken.

**Für die Jakobsmuscheln:**

Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen. Danach salzen, pfeffern und in Öl scharf anbraten. Zum Ende der Bratzeit Thymian und Butter in die Pfanne hinzugeben und die Muscheln mit dem Sud übergießen.

Lukas Ritzka-Cole am 02. Mai 2023