

Blumenkohl

Für 4 Personen

700 g Blumenkohl 1 Bio-Zitrone 2 EL Pflanzenöl
200 g Sahne 75 g Butter Salz, Pfeffer
Muskatnuss

Den Blumenkohl putzen, die Röschen vom Strunk befreien und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Strunk ebenfalls kleinschneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, dann etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Blumenkohlröschen und Strunkstücke in einer Pfanne mit 2 EL Pflanzenöl anbraten. Sobald der Blumenkohl eine schöne Farbe hat, etwa 12 schöne Röschen aus der Pfanne nehmen und beiseite Stellen. Restlichen Blumenkohl in der Pfanne mit Sahne ablöschen, 75 g Butter hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kurz aufkochen lassen, dann mit einem Pürierstab oder im Mixer zu einer feinen Creme pürieren. Mit Zitronensaft abschmecken.

Beim Anrichten die Blumenkohlröschen zur Dekoration verwenden.

Benjamin Maerz am 20. Januar 2015