

Gebratener Romanesco

Für 2 Portionen

1 Romanesco	50 g Physalis	1 Zwiebel
Butter, Minze	Salz, Pfeffer	

Die Röschen vom Romanesco abschneiden und mit viel Salz in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Sobald der Romanesco gar ist, das Wasser abgießen. Butter bei niedriger Hitze in eine Pfanne geben und langsam zu brauner Butter schmelzen lassen. Die Blätter der Physalis entfernen und die Frucht halbieren. Die Physalishälften gemeinsam mit den Romanesco-Röschen in die Pfanne geben, anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und mit in die Pfanne geben. Zum Schluss noch ein wenig Minze hinzugeben. Die Pfanne vom Herd nehmen, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 10. 04. 2012