

Variationen vom Blumenkohl mit Zander-Päckchen

Für 4 Personen

| | | |
|---------------------|----------------------|--------------------|
| 1,5 kg Blumenkohl | 1 Zwiebel | 4 EL Butterschmalz |
| 100 ml Sahne | Salz, Pfeffer | 4 Blatt Gelatine |
| 1 Bund Schnittlauch | 3 Zitronen | 8 EL Olivenöl |
| 350 g Zanderfilet | 1-2 Brickteigblätter | |

Blumenkohl putzen und in Röschen zerteilen. Zwiebel schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butterschmalz die Zwiebel anbraten, 400 g Blumenkohlröschen zugeben, mit anbraten und Sahne angießen, bei kleiner Hitze weich dünsten. Dann den alles pürieren und durch ein Sieb passieren. Ein Drittel beiseite stellen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Hälfte der Schnittlauchröllchen unter das Blumenkohlpüree mischen und mit Salz abschmecken. Gelatine ausdrücken und im heißen Blumenkohlpüree auflösen. Dann die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform (ca. 1, 5 Liter) füllen und abgedeckt im Kühlschrank erkalten und fest werden lassen. Den übrigen rohen Blumenkohl in sehr kleine Röschen teilen. Eine Hälfte in wenig Salzwasser garen. In der Zwischenzeit von 1 Zitrone den Saft auspressen und diesen mit 4 EL Olivenöl zu einer Vinaigrette vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Röschen abschütten und mit der Vinaigrette marinieren. Die übrige Hälfte Blumenkohl in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei kleiner Hitze ca. 2 Minuten bissfest braten. Ebenfalls mit 4 EL Olivenöl und dem Saft der 2 Zitrone marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den übrigen Schnittlauch unter den gekochten Blumenkohlsalat mischen, Salat nochmals abschmecken. Zanderfilet abspülen und trockentupfen. Die übrige Zitrone dick schälen und die Filets herausschneiden. Fisch in 4 Stücke schneiden. Den Brickteig ebenfalls in 4 Teile schneiden und den Fisch darin einwickeln. 1 EL Butterschmalz erhitzen. Fisch darin von allen Seiten ca. 3 Minuten braten. Die Blumenkohlterrinen aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Blumenkohlterrinen mit den Salaten, dem Püree und dem Fisch auf Tellern anrichten. Zitronenfilets darauf verteilen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 31. Juli 2013