

Variationen vom Blumenkohl

Für 4 Personen

1,5 kg Blumenkohl	1 Zwiebel	3 EL Butterschmalz
150 ml Kokosmilch	5 Blatt Gelatine	1/2 Bund frischer Koriander
Salz	1 Zitrone	1 EL scharfer Senf
3 EL Sonnenblumenöl	Pfeffer	1 Bund Schnittlauch

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 Kokosmilch angießen, bei kleiner Hitze weich dünsten. Dann den alles pürieren und durch ein Sieb passieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Koriander anspülen, trocken schütteln und fein hacken. Koriander unter das Blumenkohlpüree mischen und mit Salz abschmecken. Die ausgedrückte Gelatine im heißen Blumenkohlpüree auflösen. Dann die Masse in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Terrinenform füllen und abgedeckt im Kühlschrank erkalten lassen. 600 der Röschen in Salzwasser gar kochen. In der Zwischenzeit von der Zitrone den Saft auspressen und diesen mit Senf und Sonnenblumenöl zu einer Vinaigrette vermischen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Röschen abschütten und mit der Vinaigrette marinieren. Den restlichen Blumenkohl in sehr kleine Röschen zerteilen, salzen und in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz bei kleiner Hitze braten, bis sie weich sind. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und unter den Blumenkohlsalat mischen, Salat nochmals abschmecken. Die Blumenkohlterrinen aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden. Blumenkohlterrinen mit Salat und gebratenem Blumenkohl servieren. Dazu passen gebratene Garnelen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 25. Mai 2010