

# Gebratener Blumenkohl mit Karotten-Curry-Gel

**Für 2 Personen**

**Für die Weinbeeren:**

1 Schalotte	1 Kaffir-Limettenblatt	1 Sternanis
1 EL Rapsöl	50 ml weißer Portwein	1 Msp. Curry
Salz, weißer Pfeffer	200 ml Traubensaft	40 g helle große Rosinen

**Für das Karotten-Curry-Gel:**

1 weiße Zwiebel	10 g Ingwer	2 Karotten
3 Tomaten	10 Koriandersamen	1/2 TL Kreuzkümmelsamen
3 EL Rapsöl	30 ml Weißwein	1/2 TL Curry
1 TL Tomatenmark	400 ml Gemüsefond	1 Kopf Blumenkohl
15 g Butter	20 ml Curryöl	Salz, Pfeffer, Zucker
Balsamico, Piment d'Espelette	1 Bund Koriander	30 g geschälte Haselnüsse

Für die Weinbeeren:

Schalotte schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Limettenblatt fein schneiden. Sternanis grob mörsern. Rapsöl erhitzen. Schalotte darin andünsten. Limettenblatt, Sternanis und Portwein zugeben und einkochen lassen. Die Reduktion mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Traubensaft zugeben, aufkochen, etwas abkühlen lassen und lauwarm über die Rosinen gießen. Bis zum Anrichten in der Flüssigkeit marinieren.

Für das Karotten-Curry-Gel:

Zwiebel, Ingwer und Karotten schälen und putzen. Zwiebeln und Ingwer getrennt voneinander fein würfeln. Karotten in feine Scheiben schneiden. Tomaten waschen, trockenreiben und fein würfeln. Koriander und Kreuzkümmel mörsern. 1 EL Rapsöl erhitzen. Zwiebel darin andünsten. Karotten und Ingwer zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Weißwein ablöschen, mit dem Curry würzen und einkochen. Tomatenmark, Tomaten und gemörserte Gewürze zugeben. Mit 300 ml Gemüsefond auffüllen und ca. 40 Minuten langsam kochen lassen. Den Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Stiele ebenfalls klein schneiden. 300 g Blumenkohlröschen in dünne Scheiben schneiden. Restliche Blumenkohlröschen und -stiele in einem Topf mit Butter und Curryöl anbraten. 100 ml Gemüsefond zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Blumenkohl weich garen. Mit etwas Balsamico abschmecken. Koriander abspülen, trockenschütteln und die Blättchen vom Stiel zupfen. Blättchen eines Stiels fein schneiden. Die Blumenkohlscheiben in einer Pfanne mit 2 EL Rapsöl goldbraun anbraten, danach bei sanfter Hitze fertig garen, mit Salz und etwas Zucker würzen. Fein geschnitten Koriander darüber streuen. Das Karotten-Curry-Gel mit Salz und Piment d'Espelette würzen. Mit dem Mixstab kurz pürieren, dann passieren und abschmecken. Haselnüsse in Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Gebratene Blumenkohlscheiben auf Teller platzieren. Karotten-Curry-Gel mit einem Löffel auf den Teller geben. Mit Blumenkohlröschen, -stielen, Rosinen, Haselnüssen und Korianderblättchen anrichten. Das Gericht mit etwas Rapsöl und Currypulver bestreuen.

Jörg Sackmann am 07. Januar 2014