

Romanesco mit Kräuter-Crumble und Petersilien-Kompott

Für 4 Personen

Für die Rucola Pasta:

60 g Rucola	1 Eigelb	Salz, Pfeffer
120 g Mehl	50 g Weizengrieß	1 EL Olivenöl

Für die Kräutercrumble:

1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Schnittlauch	3 Stiele Blattpetersilie
50 g Butter	30 g Pankomehl	Meersalz, weißer Pfeffer
1 TL Zitronen-Abrieb		

Für das Petersilienkompott:

100 g glatte Petersilie	100 g Blattspinat	150 g Sahne
Salz, weißer Pfeffer		

Für den Romanesco:

1 Kopf Romanesco	20 g Butter	Salz
8 Steinchampignons	1 EL Olivenöl	1 Spritzer Balsamico, weiß
Salz, weißer Pfeffer		

Rucola kurz in heißem Wasser blanchieren, abschütten und abtropfen lassen. Eigelb mit blanchierten Rucola ein mixen, evtl. 1 EL Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein feines Sieb streichen. Rucolamasse mit Mehl, Grieß und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen. Die Kreise mit den Fingerspitzen in der Mitte zusammendrücken, dass die Nudelstücke, wie ein Schmetterling aussehen. Pasta 1-2 Minuten in Salzwasser kochen, anschließend abtropfen lassen.

Für den Kräutercrumble Kerbel, Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Butter in einem Topf goldbraun schmelzen, Pankomehl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, goldbraun rösten und zum Schluss Kräuter und Zitronenschale unterschwenken. Für das Petersilienkompott Blattpetersilie und Spinat abbrausen und getrennt jeweils in Salzwasser kurz blanchieren und gut ausdrücken.

Die Sahne in einen Topf geben und um 2/3 einkochen. Petersilie und Spinat mit der reduzierten Sahne (evtl. etwas Wasser) zu einer cremigen Sauce mixen. Passieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Romanesco in Röschen teilen, in Salzwasser kurz blanchieren und in einer Pfanne goldbraun in Butter anbraten, mit Salz würzen.

Steinchampignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Öl, Essig, Salz und Pfeffer verrühren und die Champignons damit marinieren.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Rucolapasta darin kurz erhitzen. Petersilienkompott erwärmen.

Petersilienkompott auf den Tellern verteilen. Romanescoröschen darauf geben, Champignonscheiben und Rucolapasta in die Röschen stecken, mit Kräutercrumble bestreuen.

Jörg Sackmann am 19. April 2016