

Gebratener Romanesco mit Bohnen-Creme

Für 4 Personen:

2 kleine Romanesco	300 g weiße Bohnen, gegart	2 kleine Knoblauchzehen
2 Zitronen	75 ml Olivenöl	2 EL Tahin (Sesammus)
1 Bio-Orange	4 EL Butter	2 EL Panko-Panierbrösel
Salz	Pfeffer	1/2 Granatapfel

Den Romanesco putzen, waschen, abtropfen lassen und in kleine Röschen teilen.

Die Bohnen unter fließendem kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Von den Zitronen den Saft auspressen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Bohnen und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze anbraten.

Mit Zitronensaft ablöschen und das Tahin unterrühren. Dann den Topf vom Herd ziehen.

Orange heiß abwaschen und abtrocknen.

Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen und die Romanesco-Röschen darin etwa 6 Minuten anbraten, bis sie goldbraun sind.

Dann die Panko-Brösel darüberstreuen, kurz mitrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Verfeinern etwas Orangenschale direkt darüber reiben.

Mit einem Stabmixer die Bohnen im Topf cremig pürieren, dabei je nach Bedarf etwas heißes Wasser zugießen und mit Salz abschmecken.

Vom Granatapfel die Kerne auslösen.

Die Weiße-Bohnen-Creme auf Teller geben und zu einem breiten Streifen auseinanderstreichen.

Den gebratenen Romanesco darauf anrichten, Granatapfelkerne darüber streuen und servieren.

Christian Henze am 10. August 2023