

Kräuterseitlinge im Sud von geröstetem Blumenkohl

Für zwei Personen

Für den Sud:

¼ Kopf Blumenkohl	2 Scheiben Bacon	1 Schalotte
2 EL Butter	200 ml Geflügelfond	1 EL Honig
Salz	Pfeffer	

Für das Liebstöckel-Öl:

1 Bund Liebstöckel	50 ml Rapsöl
--------------------	--------------

Für die Kräuterseitlinge:

4 Kräuterseitlinge	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Zwei Salbei
Salz	Pfeffer	

Für den Blumenkohl:

¼ Kopf Blumenkohl	4 EL Kapern mit Saft	2 EL Butter
100 ml Geflügelfond	1 EL Honig	Salz
Pfeffer		

Für die Garnitur:

1 Beet Brunnenkresse	essbare Blüten
----------------------	----------------

Für den Sud: Den Blumenkohl klein schneiden. Schalotte abziehen und halbieren.

Butter mit Bacon, den zwei Schalottenhälften und Blumenkohl in einen Topf geben. Honig dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze goldgelb karamellisieren lassen. Mit der Hälfte des Geflügelfonds ablöschen und köcheln lassen. Sobald es etwas eingekocht ist, mit restlichem Fond aufgießen und köcheln lassen.

Das Ganze durch ein Sieb passieren und Sud auffangen. Wer möchte, kann den Inhalt des Siebes auch noch pürieren und verwerten.

Für eine vegetarische Variante lassen Sie beim Sud bitte einfach den Bacon weg. Statt Geflügelfond verwenden Sie Gemüsegond. Bei der Blumenkohl-Einlage ebenso Gemüsegond anstelle von Geflügelfond verwenden.

Für das Liebstöckel-Öl: Liebstöckel in einem Mörser fein mörsern und Öl hinzugeben.

Durchmischen und durch ein Sieb seihen.

Für die Kräuterseitlinge: Knoblauch abziehen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen.

Stängel der Kräuterseitlinge abtrennen, klein schneiden und zusammen mit den Pilzköpfen in der Butter bei leichter bis mittlerer Hitze anbraten.

Knoblauch, Thymian, Salbei und Rosmarin dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Blumenkohl: Blumenkohl klein schneiden und mit der Butter in einen Topf geben.

Kapernsaft dazugeben und mit Geflügelfond aufgießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende Honig und Kapern dazugeben und ein wenig köcheln und etwas karamellisieren lassen.

Für die Garnitur: Kresse abschneiden.

Blumenkohl und Pilze in tiefen Tellern anrichten, mit Sud aufgießen und mit Liebstöckel-Öl und Kresse oder Blüten garniert servieren.

Robin Pietsch am 28. Februar 2024