

# Blumenkohl-Curry-Cappuccino

## Für zwei Personen

### Für die Einlage:

1 Schalotte	1 EL Rapsöl	2,5 g Curry-Gewürzmischung
$\frac{1}{2}$ Kapsel Sternanis	5 schwarze Pfefferkörner	40 ml weißer Portwein
150 ml Apfelsaft	1 Kaffir-Limettenblatt	25 g Rosinen
Salz		

### Für das Blumenkohlsüppchen:

$\frac{1}{2}$ großen Blumenkohl	2 Schalotten	1 EL Butter
1 TL Curry-Gewürzmischung	40 g Mandelblättchen	60 ml Wermut
50 ml Weißwein	300 ml Gemüfefond	150 ml Milch
75 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Öl
Muskatnuss	Meersalz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

4 EL Sahne	2 EL Mandelblättchen
------------	----------------------

### Für die Einlage:

Die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. Rapsöl in einem Topf erhitzen und Schalottenstreifen hinzufügen und bei mäßiger Hitze etwa 10 Minuten glasig anschwitzen. Curry, Sternanis und Pfefferkörner zugeben und mit anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Apfelsaft und das Kaffir-Limettenblatt zufügen, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz abschmecken.

Die Rosinen in einen kleinen Topf geben und die heiße Flüssigkeit durch ein Sieb über die Rosinen geben. Einmal aufkochen lassen und bis zum Anrichten in der Marinade aufbewahren.

### Für das Blumenkohlsüppchen:

Für das Süppchen den Blumenkohl waschen, trockenreiben und in Röschen zerteilen. 4 hübsche Röschen beiseitelegen. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Das Curry, Schalotten, Blumenkohl und Mandeln dazu geben, leicht salzen und glasig anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Gemüfefond, Milch und Sahne auffüllen und ca. 30 min. köcheln lassen. Wenn der Blumenkohl weich ist, alles im Standmixer fein zu einer Suppe pürieren. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskatnuss abschmecken. Die 4 beiseitegelegten Blumenkohlröschen in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Eine große Pfanne erhitzen, das Öl hineingeben und die Blumenkohlscheiben darin goldbraun anbraten. Mit Curry und Salz abschmecken.

### Für die Garnitur:

Sahne halb aufschlagen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett etwas rösten.

Den gebratenen Blumenkohl auf vorgewärmte Teller anrichten. Je 1 EL Rosinen darum verteilen. Das Süppchen angießen und mit der Sahne und den Mandelblättchen fertig garniert servieren.

Cornelia Poletto am 21. Dezember 2020