

Blumenkohl mit Butter-Bröseln und mit Zitronen-Soße

Für 4 Personen:

Blumenkohl mit Bröseln:

1 Blumenkohl	2 Lorbeerblätter	1 Bio-Zitrone
100 g Butter	50 g Semmelbrösel	Muskat, Pfeffer, Salz

Blumenkohl mit Zitronensoße:

1 Blumenkohl	3 Schalotten	Zucker
2 Bio-Zitronen	Butterschmalz	250 ml Sahne
1 Zehe Knoblauch	1 Stück Ingwer	2 Lorbeerblätter
Muskat	Salz, Pfeffer	

Blumenkohl mit Bröseln:

Blumenkohl säubern und sämtliche Blätter entfernen. Die Hälfte der Zitronenschale abreiben und die Zitrone halbieren.

Wasser in einem großen Topf mit Salz, 1 halben Zitrone und den Lorbeerblättern erhitzen. Den Blumenkohl darin 15-20 Minuten köcheln lassen.

Butter in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze zerlassen.

Paniermehl hineingeben und unter ständigem Rühren goldgelb rösten. Die gerösteten Brösel mit etwas Muskatnuss, Salz und Zitronenabrieb würzen.

Den Blumenkohl in Portionen teilen, auf Teller legen und großzügig mit den Bröseln bestreuen.

Blumenkohl mit Zitronensoße:

Blumenkohl säubern und sämtliche Blätter entfernen. Wasser in einem großen Topf mit Salz, 1 halben Zitrone und den Lorbeerblättern erhitzen. Den Blumenkohl darin 15-20 Minuten köcheln lassen.

Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin farblos anschwitzen.

Etwas Zucker hinzufügen und die Schalotten karamellisieren.

Sahne angießen und leicht köcheln lassen. Mit geriebenem Ingwer und gepresstem Knoblauch würzen. Pfeffer und Salz hinzufügen und die Soße 5 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Die Schale von 1 Zitrone abziehen, den Saft auspressen. Beides nach und nach hinzufügen, bis die Soße ein angenehm süß-säuerliches Aroma hat. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Den Blumenkohl aus dem Kochwasser nehmen und großzügig mit der Soße übergießen.

Rainer Sass am 07. März 2021