

Blumenkohl-Taler mit Zitronen-Spinat

Für 4 Personen:

Für die Taler:

600 g Blumenkohl	Salz	200 g Kartoffeln, mehligk.
100 g Bergkäse oder Gouda	1 Bund Schnittlauch	100 g Mehl, ca.
2 EL Senf	4 Eier (Größe M)	Pfeffer
Paprikapulver, edelsüß	5 EL Sonnenblumenöl	

Für den Spinat:

1 Biozitrone	800 g Spinat, frisch	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	2 EL Butter	Pfeffer
Muskatnuss	200 g Sahne	1 Beet Kresse

Für die Taler Blumenkohl putzen, abbrausen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Herausheben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

Kartoffeln abbrausen, nach Belieben schälen und grob raspeln und gut ausdrücken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Käse grob reiben.

Blumenkohlröschen in einen Mixer geben und pürieren. Anschließend mit Schnittlauch, Mehl, Senf und Eiern gut mischen und verrühren.

Die Masse mit dem Käse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen.

Aus der Masse etwa 8-12 Taler formen.

Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Die Taler darin von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Taler bis zum Servieren warmstellen.

Inzwischen für den Spinat die Zitrone heiß abbrausen. Die Schale dünn abreiben.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Spinat verlesen, abbrausen und trockenschütteln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin leicht braun andünsten.

Spinat zugeben und etwa 2-3 Minuten dünsten, bis die Blätter zusammenfallen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft und -schale würzen. Sahne zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten einköcheln lassen.

Blumenkohltaler mit Zitronenspinat anrichten. Kresse vom Beet schneiden, darüberstreuen und servieren.

Tipp:

Die Blumenkohltaler schmecken auch ohne Spinat, als Snack. Dazu passt ein pikanter Schafskäse-Paprika-Dip. Dafür 2 Spitzpaprika, putzen, entkernen, kleinschneiden. 1 Knoblauchzehe, abziehen und kleinschneiden. Knoblauch und Paprika in 1 EL Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Etwas abkühlen lassen. Anschließend die Paprikamasse mit 100-150 g Schafskäse oder Feta, etwas Chilipulver, 1-2 TL Zitronensaft pürieren und abschmecken.

Martin Gehrlein am 20. September 2023