

Salat vom gebratenen Romanesco mit Ziegen-Camembert

Für zwei Personen

1/2 - 1 Kopf Romanesco	250 g Haselnüsse (geschält)	1 Ziegencamembert (ca. 250 g)
1 Schote Chili (klein, rot)	1/2 Bund Thymian	1 Orange
1 EL Honig	1 EL Butter	2 EL alter Aceto Balsamico
50 ml weißer Essig	50 ml Gemüsebrühe	50 ml Haselnussöl
Olivenöl, Salz	schwarzer Pfeffer (grob)	

Den Romanesco in gleich große Röschen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl, bei mittlerer Hitze, ringsum leicht braun braten. Den Romanesco mit einer kleinen Prise Salz würzen und den Thymian, die längs eingeritzte Chilischote und zwei Streifen Orangenschale dazugeben. Anschließend die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, durchschwenken, die Pfanne mit einem Deckel verschließen und vom Herd nehmen. (Der Romanesco zieht jetzt im aufsteigenden Dampf der Butter gar und nimmt die Aromen auf.) Den Ziegencamembert in Ecken schneiden, Achtel oder Zehntel, und mit grobem Pfeffer bestreuen. Die Haselnüsse im vorgeheizten Backofen, bei 140 Grad Umluft circa 15 Minuten hellbraun rösten, anschließend grob zerstoßen und in eine Schüssel füllen. Den weißen Essig, sowie je einen kleinen Schuss Haselnussöl und Gemüsebrühe zugeben, gut mit einem Schneebesen verrühren und dabei etwas Olivenöl einlaufen lassen. Zuletzt mit einer großen Prise Salz abschmecken. Den Deckel von der Pfanne mit dem inzwischen gegartem Romanesco abnehmen und die Pfanne erneut auf den Herd stellen. Die überschüssige Flüssigkeit verdampfen lassen und den Romanesco in der entstehenden „Nussbutter“ kurz rösten. Je vier oder fünf Ecken Ziegencamembert auf zwei Tellern verteilen, mit dem Honig umträufeln und die gebratenen Romanescoröschen dazusetzen. Den Käse mit einigen Tröpfchen altem Balsamico beträufeln und das Ganze mit der Haselnussvinaigrette samt gestoßenen Haselnüssen marinieren.

Alexander Herrmann am 17. Februar 2015