

# Zweierlei vom Blumenkohl mit Speck

## **Für 4 Personen**

1 Blumenkohl (mittelgroß)

## **Für die Blumenkohlcreme:**

1 Schalotte	2 EL Butter	Salz
mildes Currypulver	200 ml Gemüsefond	1 Bio-Limette (Saft und Schale)
3 EL Schmand		

## **Für den Blumenkohl:**

3 EL Pankomehl	4 Scheiben Bacon	1 EL Pflanzenöl
1 EL Butter	2 EL Parmesan	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	
Außerdem	2 EL Haselnusskerne	1 Lauchzwiebel

Den Blumenkohl putzen. Blumenkohl in kleine Röschen teilen, dabei den Strunk entfernen und klein schneiden.

Für die Blumenkohlcreme die Schalotte schälen und fein schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Hälfte Blumenkohl, den klein geschnittenen Strunk und etwas Salz zugeben und kurz mit anbraten.

Mit etwas Currypulver bestäuben. Gut durchrühren und mit dem Gemüsefond ablöschen.

Den Blumenkohl zugedeckt weich dünsten.

Währenddessen das Pankomehl in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett goldbraun anrösten. Auf einen Teller geben, beiseitestellen.

Den Bacon in feine Streifen schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die übrigen Blumenkohlröschen darin langsam anrösten.

Den Bacon zum Blumenkohl geben und mit anbraten.

Sobald die Blumenkohlröschen mit noch leichtem Biss gegart sind, das Pankomehl, die Butter und nach und nach den Parmesan zugeben. Alles gut anrösten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Limette halbieren, den Saft auspressen.

Den weich gedünsteten Blumenkohl inklusive Kochfond in einen Standmixer geben und fein pürieren, dabei den Schmand mit untermixen. Die Creme mit Salz, Curry und etwas Limettensaft und -schale abschmecken.

Die Creme vor dem Anrichten in einem Topf nochmals unter Rühren kurz erhitzen.

Nüsse grob hacken. Lauchzwiebel putzen, waschen, abtropfen lassen und sehr fein schneiden.

Die Blumenkohlcreme in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die gerösteten Blumenkohlröschen darauf verteilen. Haselnüsse und Frühlingslauch über das Gericht streuen und servieren.

Michael Kempf am 30. Juni 2020