

Hier und heute



Blumenkohl polnische Art

Blumenkohl hat Saison. Köchin Julia Floß toppt ihn auf polnische Art – mit knusprigen Butterbröseln, Eiern und frischen Kräutern.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Personen

Zutaten

- 2 Eier
- 1 Blumenkohl, mittelgroß (ca. 600 g)
- Salz
- 1 EL Zitronensaft (frisch)
- 100 g Butter
- 60 g Paniermehl (Panko)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Muskat, frisch gerieben
- ¼ Bund glatte Petersilie
- ¼ Bund Schnittlauch
- optional: 1 EL Kapern und Gartenkresse

Zubereitung

Die Eier zehn Minuten hart kochen, anschließend kalt abschrecken, pellen und hacken. In der Zwischenzeit die Blätter vom Blumenkohl entfernen und den Kohl in kleine Röschen teilen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Salz und Zitronensaft ins Wasser geben und die Blumenkohlröschen circa acht Minuten garen. Sobald der Blumenkohl weich ist, abgießen, in eine Auflaufform oder auf eine Servierplatte geben und warm halten.

Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Semmelbrösel hinzufügen und bei mittlerer Hitze goldbraun rösten. Wenn die Brösel goldgelb sind, leicht salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die gehackten Eier untermischen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Petersilie, Schnittlauch, optional Kapern und Gartenkresse unter die Brösel-Ei-Mischung rühren und großzügig über den Blumenkohl verteilen.

Dazu passen Salzkartoffeln und frische Bauernbratwurst oder Hummus und eingelegte Rote Bete.