

Sterneküche: Blumenkohlceviche mit Rauchmandeln**Zutaten für 4 Personen****Für die Marinade**

- 1 daumennagelgroßes Stück Ingwer
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Zitronengras
- 5 Champignons
- 100 ml Verjus
- grüner Tabasco und Limettensaft nach Geschmack
- 100 ml Wasser

Für die Ceviche

- 1 kleiner Blumenkohl
- 3 saure Gurken
- 2 Limetten
- 2 Schalotten
- 1 Chilischote
- 5 Zweige Petersilie
- 3 Zweige Minze
- etwas Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer
- 1 handvoll gehackte Rauchmandeln

Zubereitung

Für die Marinade alle Zutaten in einen Standmixer geben und fein pürieren, anschließend bei 80 °C etwa 10 Minuten köcheln und dann abkühlen lassen.

Für die Blumenkohlceviche einige Röschen des Blumenkohls beiseitelegen, den Rest fein runterschneiden, wie dünnen Blumenkohlreis.

Schalotten in feine Streifen schneiden, saure Gurken fein würfeln und Limetten filetieren. Alles zusammen zur Marinade geben und 30 Minuten gut durchziehen lassen.

Blumenkohlröschen bei milder Hitze in etwas Öl anbraten, bis sie Farbe bekommen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Durchgezogene Blumenkohlcevice noch einmal abschmecken und eventuell mit Salz und Limettensaft nachwürzen. Auf Tellern verteilen und mit gebratenem Blumenkohl und Rauchmandeln garnieren.

Guten Appetit!

Rezept: Lukas Jacobi