

Hier und heute

Blumenkohl mit buttrigem Crunch

Lars Middendorf präsentiert mit diesem Blumenkohl-Rezept ein herzhaftes Wohlfühlgericht mit feinem Crunch.

Rezept

Blumenkohl mit Blumenkohl mit buttrigem Crunch, Eiern und Petersilienkartoffeln
von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten

- 1 großer oder 2 mittlere Blumenkohlköpfe
- 4 Eier
- 100 g Butter
- 150 g Pankobrösel (japan. Paniermehl)
- 400 g kleine Kartoffeln geschält, festkochend
- 1 kl. Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 50 g Butterschmalz
- 1 EL kleine Kapern
- 50 ml Brühe

Zubereitung

Den Blumenkohl von Strunk und Blättern befreien, waschen und in mundgerechte Röschen zerteilen.

Dann in kochendem Salzwasser ca. eine Minute lang blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Die abgekühlten Blumenkohlröschen gut abtropfen lassen.

Die 4 Eier hart kochen, schälen und dann fein hacken.

Die Kartoffeln in Salzwasser bissfest garen.

Eine große beschichtete Pfanne erhitzen, dann darin das Schmalz erwärmen. Den Blumenkohl darin anbraten, bis die Röschen von allen Seiten leicht gebräunt sind.

Die Kartoffeln abgießen und in einer Pfanne mit etwas frischer Butter und Brühe durchschwenken, zuletzt die gehackte Petersilie untermischen.

Den angebratenen Blumenkohl aus der Pfanne nehmen. Die restliche Butter hineingeben und braun werden lassen (Nussbutter). Dann das Panko darin braun rösten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Blumenkohl zuerst auf die Teller verteilen, dann darüber etwas gehacktes Ei, ein paar Kapern und zuletzt das knusprige Panko verteilen

Die Kartoffeln in einer separaten Schale servieren und als Dip ggf. noch etwas Kräuterschmand reichen.