

Gebackener Blumenkohl in knuspriger Strudelblätterhülle



Dieser Blumenkohl kann was!

Angeblich liegt Blumenkohl, ähnlich wie Rosenkohl, in der Beliebtheitskala der Deutschen eher im unteren Mittelfeld. Vorsichtig ausgedrückt. Dabei sind die zarten, weißen Röschen doch so schön anzuschauen. Mit der richtigen Zubereitung wird`s interessant. Erst bissfest gedämpft und anschließend im Backofen gebacken bekommt Blumenkohl herrliche Röstaromen. Besonders in Verbindung mit Butter und Muskatnuss.

Wir haben dazu ein Rezept ausprobiert. Blumenkohl mal ganz anders. Im Ganzen gebacken und in knusprige, hauchdünne Teigblätter gehüllt. Ein Genuss für Gaumen und Augen. Hier die Anleitung:

Zutaten

- 1 Blumenkohl

- 1 Packung dünne Strudelblätter oder Filoteig oder Brickteig
- 50 g Butter
- 2 EL Öl
- Salz, Muskatnuss

Zubereitung

Die äußeren Blätter vom Blumenkohl entfernen. Dann den Blumenkohlkopf im Ganzen in einen passenden Topf legen. Der Strunk liegt am Topfboden. Etwa 2 cm hoch mit gesalzenem Wasser auffüllen und Deckel aufsetzen. Den Blumenkohl ca. 15 Minuten kochen (*Anmerkung: Alternativ im Dampfgarer 15 Minuten dämpfen!*). Dann herausnehmen.

Ein Backblech mit Backpapier bedecken. Dünne Strudelteigblätter mit warmer flüssiger Butter bestreichen und auf dem Backpapier überlappend zu einem Kreis auslegen. In die Mitte den Blumenkohl setzen und die Strudelblätter blätterförmig drum herum falten. Blumenkohl mit Öl und etwas flüssiger Butter bestreichen. Salzen und mit etwas Muskatnuss bestreuen. Im Ofen bei 160°C Umluft ca. 30 Minuten goldgelb backen. In den letzten 5 Minuten kann die Temperatur auf 180°C hoch gedreht werden. Zum Servieren den Blumenkohl im Ganzen auf den Tisch präsentieren.

Tipp: Besonders gut schmeckt der Blumenkohl mit Sauce Hollandaise. Eine detaillierte Rezeptur gibt`s in unserer Rezeptdatenbank.

