

Wilder Blumenkohl in Nussbuttercreme & Haselnuss



Zweimal Blumenkohl ...

Wilder Blumenkohl ist derzeit auf den Märkten und in einigen Restaurants im Trend. Wir haben ihn gekauft und ausprobiert. Sehr köstlich.

Wilder Blumenkohl ist sehr knackig, erinnert ein wenig an ganz jungen Brokkoli. Haselnüsse untermalen dieses Aroma, deshalb haben wir in unsere Rezeptur Haselnüsse geröstet und zum Servieren über den wilden Blumenkohl gestreut. Hier noch ein ungewöhnlicher Tipp: um den Geschmack des Pürees zu verstärken hilft ein kleines Stück (25 g) weiße Schokolade. Das harmoniert richtig gut zu Blumenkohl und Nussbutter.

Hier die Rezeptur für "**Wilder Blumenkohl in Nussbuttercreme & Haselnuss**"

Zutaten

Für 4 Personen:

- 500 g wilder Blumenkohl
- 500 g normaler Blumenkohl
- 250 g Butter
- 50 ml Buttermilch
- 50 ml Sahne

- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 100 g Haselnüsse, geröstet
- Extra: Etwas Petersilie

Zubereitung

Für die Nussbutter 250 g Butter in einem Topf bei mittlerer Stufe erhitzen bis diese schmilzt und leicht zu Kochen beginnt. Dabei rühren. Dabei verdampft langsam das in der Butter enthaltene Wasser und das Eiweiß bräunt. Wenn die Butter goldbraun ist und die Eiweißbrösel am Boden liegen sofort den Topf vom Herd nehmen. Die Butter durch ein feinmaschiges Metallsieb gießen (Tipp: Sieb mit Küchenkrepp auslegen). Die fertige Butter kann jetzt weiter verwendet werden. Wer möchte bereitet etwas mehr zu und lagert diese gut verschlossen im Kühlschrank.

Den wilden Blumenkohl in kochendem und gesalzenem Wasser (500 ml , 1TL Salz dazu) 2 Minuten kochen, dann herausnehmen und kalt abschrecken. Vor dem Servieren in 5 EL Nussbutter ca. 2 Minuten rührend anbraten.

Für die Blumenkohlcreme den Blumenkohl in Röschen schneiden und in einen Topf geben. Im wilden Blumenkohlwasser mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten weich kochen. Danach mit 50 ml Sahne fein pürieren und dabei 150 g Nussbutter hinzugeben. Mit Muskatnuss abschmecken.

Zum Servieren das Püree in Teller verteilen, leicht pfeffern und Buttermilch darauf träufeln. Auf der Creme den gebratenen wilden Blumenkohl anrichten. Mit Nussbutter (gemischt mit etwas Haselnussöl) beträufeln, mit zerdrückten, gerösteten Haselnüssen und Petersilie bestreuen.

