Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Cremiger Blumenkohl mit Wurstnocken und Kräutersaitling

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

- 1 kg Blumenkohl (ich habe grünen Blumenkohl genommen)
- 250 g Kräutersaitlinge (Alternative: Champignons)
- 400 g rohe Bratwürste (oder Fleischkäsbrät)
- 50 g Butter
- 150 g Crème fraîche
- Muskatnuss, Salz und Pfeffer
- Ein paar Blätter Petersilie
- 3 EL Buchweizen oder gehackte Nüsse

Zubereitung

Den Blumenkohl in Röschen schneiden und in einen Topf geben. Den Topfboden ca. 3 cm mit leicht gesalzenem Wasser angießen und zum Kochen bringen. Den Deckel aufsetzen und ca. 6 Minuten bissfest dünsten.

Danach 1/3 des Blumenkohls mit einem Sieblöffel herausnehmen, kurz kalt abschrecken und abtropfen lassen. Beiseite stellen.

Den restlichen Blumenkohl im Topf noch 10 Minuten weich kochen. Dazu kommen 25 g Butter und 150 g Crème fraîche. Einen ½ TL Muskatnuss hinzugeben und fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Wurstbrät aus der Pelle drücken und daraus kleine Nocken abstechen. In eine heiße Pfanne etwas Öl geben und darin die Wurstnocken 1 Minute anbraten. Die Kräutersaitlinge vierteln und zu den Wurstnocken geben. 3-4 Minuten anbraten.

Zum Schluss die Blumenkohlröschen hinzugeben. Kurz warm schwenken (1 Minute). Pfanne beiseite stellen.

Zum Anrichten das Blumenkohlpüree auf Teller verteilen und darauf die Wurstnocken, die Pilze und die Blumenkohlröschen verteilen. Mit Petersilie und Buchweizen bestreuen.