

## 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 Küchentrepp 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.