

Kochen

Martin Gehrlein

Mittwoch, 20.09.2023

Blumenkohl-Taler mit Zitronen-Spinat

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Taler

600 g Blumenkohl
etwas Salz
200 g Kartoffeln, mehligkochend
100 g Bergkäse oder Gouda
1 Bund Schnittlauch
100 g Mehl, ca.
2 EL Senf
4 Eier (Größe M)
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver, edelsüß
5 EL Sonnenblumenöl

Für den Spinat

1 Biozitrone
800 g Spinat, frisch
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
200 g Sahne
1 Beet Kresse



Zubereitung

1. **Für die Taler Blumenkohl** putzen, abbrausen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Herausheben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2. Kartoffeln abbrausen, nach Belieben schälen und grob raspeln und gut ausdrücken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Käse grob reiben.
3. Blumenkohlröschen in einen Mixer geben und pürieren. Anschließend mit Schnittlauch, Mehl, Senf und Eiern gut mischen und verrühren.
4. Die Masse mit dem Käse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen.
5. Aus der Masse etwa 8-12 Taler formen.
6. Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Die Taler darin von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Taler bis zum Servieren warmstellen.
7. **Inzwischen für den Spinat** die Zitrone heiß abbrausen. Die Schale dünn abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
8. Spinat verlesen, abbrausen und trockenschütteln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
9. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin leicht braun andünsten.
10. Spinat zugeben und etwa 2-3 Minuten dünsten, bis die Blätter zusammenfallen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft und -schale würzen. Sahne zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten einköcheln lassen.
11. Blumenkohltaler mit Zitronenspinat anrichten. Kresse vom Beet schneiden, darüberstreuen und servieren.

Tipp: Die Blumenkohltaler schmecken auch ohne Spinat, als Snack. Dazu passt ein pikanter Schafskäse-Paprika-Dip. Dafür 2 Spitzpaprika, putzen, entkernen, kleinschneiden. 1 Knoblauchzehe, abziehen und kleinschneiden. Knoblauch und Paprika in 1 EL Öl anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Etwas abkühlen lassen. Anschließend die Paprikamasse mit 100-150 g Schafskäse oder Feta, etwas Chilipulver, 1-2 TL Zitronensaft pürieren und abschmecken.