

Kochen

Bernd Bachhofer

Mittwoch, 12.09.2018

Blumenkohl-Panna-Cotta mit Lachsforelle und Steinpilzen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Panna Cotta

0,5 Kopf Blumenkohl (ca. 450 g)
0,5 Schalotte
45 ml Nussbutter (siehe Tipp)
125 ml Wermut
200 g Sahne
200 ml Milch
3 Tropfen Trüffelöl
Fleur de Sel
2,5 g Agar-Agar
40 ml Gemüsebrühe

Für das Topping

100 g Blumenkohl
5 Stiele Blattpetersilie
0,5 TL Zucker
60 ml weißen Portwein
25 g Butter, eiskalt
Fleur de Sel
Pfeffer
1 TL Cognac

Außerdem

4 Steinpilze
1 EL Butterschmalz
Fleur de Sel
Pfeffer
1 Tropfen Cognac

Für die Lachsforelle

4 Lachsforellenfilets (à ca. 150 g)
100 g Mehl
4 EL Butterschmalz
Fleur de Sel

Zubereitung

1. **Für die Panna Cotta** Blumenkohl putzen und in kleine Stücke bzw. Röschen teilen. Schalotte abziehen und fein würfeln.
2. Nussbutter erhitzen Schalotte darin hell andünsten. Mit Wermut ablöschen und ca. auf ein Drittel einkochen lassen.
3. Sahne und Milch unterrühren. Blumenkohl zugeben und ca. 1 Stunde weich garen.
4. Blumenkohl-Sahne mit Trüffelöl und Fleur de Sel abschmecken und sehr fein pürieren.
5. Die Masse durch ein feines Sieb geben. 500 g Blumenkohlpüree zurück in den Topf



geben.

6. Agar-Agar und Gemüsebrühe glattrühren und unter das Blumenkohlpüree rühren. Alles nochmal 3 Minuten köcheln lassen.

7. Blumenkohlpüree in ein hohes Gefäß geben. Abkühlen und fest werden lassen.

8. **Für das Topping** Blumenkohl in dünne Scheiben hobeln. Petersilie abrausen, trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Zucker in einem Topf hell karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.

9. Die eiskalte Butter in Flöckchen untermischen, bis die Mischung leicht sämig wird und etwas andickt.

10. Blumenkohl und Petersilie unterheben. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und 1 Tropfen Cognac würzen.

11. **Die Steinpilze** mit einer Pilzbürste abreiben, nicht waschen. Den Stiel schälen. Steinpilze längs in dünne Scheiben schneiden.

12. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen. Steinpilze darin von beiden Seiten knusprig braten. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und Cognac würzen. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

13. Die Lachsforellenfilets entgräten. Die Haut nicht entfernen. Lachsforellenfilets in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

14. Die Hautseite in Mehl drücken und abklopfen.

15. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Filets darin auf der Hautseite kurz knusprig braten. Wenden und die Pfanne vom Herd ziehen. Filets auf der Fleischseite weitere ca. 4 Minuten gar ziehen lassen und salzen.

16. Backofen auf 60° C vorheizen. Die Panna Cotta stürzen und in Scheiben schneiden.

17. Im Ofen ca. 2-3 Minuten erwärmen. Mit dem Topping, Steinpilzen und Lachsforellenfilets anrichten.

Tipp 1: Nussbutter herstellen: 50 g Butter schmelzen und leicht bräunen. Flüssige Butter durch ein feines Sieb geben.

Tipp 2: Am besten echtes Trüffelöl besorgen - es ist zwar etwas teurer ist aber mit echten Trüffeln aromatisiert und nicht mit synthetischen Aromen verfeinert. Dunkel und kühl gelagert hält sich das Öl einige Monate. Toll auch einfach zu Nudeln oder zum Abschmecken von Suppen und Soßen.