

**Kochen**
**Mira Maurer**
**Montag, 18.03.2024**
**Romanesco und Kartoffeln auf Blumenkohlpuée**
**Für 4 Personen**
**Zutaten**
**Für das Püree**

1 Kopf Blumenkohl, ca. 800 g  
 etwas Salz  
 100 ml Gemüsebrühe, ca.  
 4 EL Butter  
 2 EL saure Sahne  
 50 g Bergkäse oder  
 andere Hartkäse, gerieben  
 etwas Pfeffer  
 etwas Muskat

**Für Romanesco und Kartoffeln**

1 Romanesco, ca. 500 g  
 8 Kartoffeln, klein z. B. Drillinge  
 1 Zwiebel, rot  
 2 Knoblauchzehen  
 2 Stiele Thymian  
 5 EL Olivenöl  
 2 EL Butterschmalz  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 50 ml Gemüsebrühe, ca.  
 2 EL Balsamessig, hell

**Außerdem**

60 g Speck, durchwachsen  
 50 g Haselnusskerne  
 0,5 Bund Petersilie

**Zubereitung**

1. Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und abbrausen. Kartoffeln ebenfalls abbrausen (nach Belieben schälen).
2. Blumenkohlröschen und Kartoffeln in wenig Salzwasser ca. 15-20 Minuten weich dünsten. Abgießen und abtropfen lassen.
3. Kartoffeln beiseite stellen. Blumenkohl zurück in den Topf geben. Gemüsebrühe, Butter, saurer Sahne und Käse untermischen und alles fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warmstellen.
4. Den Romanesco putzen, abbrausen und kleinschneiden. Nach Belieben ca. 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
5. Kartoffeln vierteln. Zwiebel abziehen und in dünne Spalten schneiden. Knoblauch, mit Schale andrücken. Thymian grob zerzupfen
6. Öl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln, Romanesco, Knoblauch und Thymian darin von allen Seiten ca. 4-5 Minuten braten.
7. Zwiebel zugeben und weitere ca. 2 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Brühe und Essig zugeben und weitere ca. 2 Minuten garen.
9. Speck fein würfeln. Haselnusskerne grob hacken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
10. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und grob hacken. Speck knusprig braten. Nüsse mit dem Speck mischen. Mit etwas Pfeffer und wenig Salz würzen.
11. Blumenkohlpuée, Romanesco und Kartoffeln mit der Speck-Nussmischung anrichten. Petersilie darüberstreuen und servieren.



**Tipp:** Wer mag, raspelt oder hobelt noch etwas rohen Blumenkohl über das Püree. Diese Raspel bzw. hauchdünne Scheiben, dann vor dem Blanchieren, vorbereiten. Zum Schluss dann über das Essen streuen.

