

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 14. September 2023 ▪  
Tagesmotto „Zweierlei ...“ mit Mario Kotaska



Matthias Hambach

**... vom Blumenkohl: Blumenkohlcreme & Blumenkohl-Röschen mit Panko, Guanciale und Knoblauch-Knusper-Öl**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Blumenkohlcreme:**

½ Blumenkohl  
1 Schalotte  
1 Zitrone, davon Saft & Schale  
3 EL Schmand  
2 EL Butter  
200 ml Gemüsefond  
1 EL mildes Currypulver  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Blumenkohl putzen und in Röschen teilen, Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen.

Blumenkohl sowie den Strunk mit etwas Salz hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Currypulver bestäuben, gut umrühren und nach kurzem anschwitzen mit Fond ablöschen und weich garen.

Blumenkohl mit Kochfond und Schmand pürieren, mit Salz, Pfeffer, Curry und Zitronensaft abschmecken. Creme zurück in den Topf geben und nochmal erwärmen.

**Für die Blumenkohl-Röschen und**

**Guanciale:**

½ Blumenkohl  
50 g italienischer Guanciale  
50 g Parmesan  
3 EL Panko  
1-2 EL Butter  
1 EL Pflanzenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl putzen und in Röschen teilen.

Panko ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten und beiseitestellen.

Guanciale in Streifen schneiden und in der Pfanne auslassen.

Öl in der Pfanne erhitzen und die Blumenkohl-Röschen langsam darin braten. Sobald die Röschen gar sind und noch Biss haben, gerösteten Panko mit Butter und geriebenem Parmesan dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für das Knoblauch-Öl**

3 Knoblauchzehen  
1 Schalotte  
25 g getrocknete Chiliflocken  
1 EL Fischsauce  
50 ml Sonnenblumenöl  
5 Pfefferkörner  
2 TL geräuchertes Paprikapulver  
1 EL brauner Zucker

Pfeffer im Mörser grob zerstoßen.

Knoblauch und Schalotten abziehen, in feine Scheiben schneiden und mit allen Zutaten außer dem Öl in einer großen Metallschüssel vermischen.

Das Öl auf ca. 170 °C erhitzen und anschließend über die Zutaten in der Schüssel gießen, so dass die Zutaten frittiert werden und knistern.

Knistern lassen und das Öl unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen.

**Für die Garnitur:**

2 EL Haselnusskerne  
1 Lauchzwiebel

Nüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten und grob hacken.

Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Die Creme auf Tellern in einem Dessertring anrichten. Geröstete Blumenkohl-Röschen und Guanciale darauf verteilen. Mit Haselnüssen und Frühlingslauch bestreuen und etwas vom Knoblauch-Öl darauf verteilen und servieren.