

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. September 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Zora Klipp



Matthias Kalthoff

Blumenkohlsuppe mit gebackenen Blumenkohlröschen und Gremolata

Zutaten für zwei Personen

Für die Gremolata:

- 1 geh. EL eingelegte Kapern
- 1 rote Zwiebel
- ½ Zitrone, Abrieb
- 1 TL Honig
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 geh. EL Semmelbrösel
- 2 EL neutrales Öl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kapern fein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben. Petersilie fein hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anrösten. Die Kapern und danach die Semmelbrösel unterrühren, alles etwas anrösten. Petersilie unterheben. Mit Zitronenschale, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blumenkohlsuppe:

- 1 kleiner Blumenkohl
- 20 g Knollensellerie
- 1 mehligkochende Kartoffel
- ½ Zitrone, Saft
- 1 Zwiebel
- 10 ml Sahne
- 850 ml Gemüsefond
- 3 TL Honig
- 2 EL neutrales Öl
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie schälen. Zwiebel abziehen. Kartoffel waschen und schälen. Alles separat in Würfel schneiden und beiseitestellen. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. Vier Röschen beiseitelegen.

Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen, Sellerie und Blumenkohl ein paar Minuten mit anbraten. Die Kartoffel untermischen und mit Fond ablöschen. Das Gemüse etwa 15-20 Minuten weich köcheln.

Zitrone auspressen und 1 EL Saft und Honig untermischen. Das Gemüse im Topf mit dem Stabmixer oder im Hochleistungsmixer cremig pürieren. Die Suppe mit Muskatnuss, Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Blumenkohlröschen:

- 5 Röschen vom Blumenkohl
- Olivenöl, zum Marinieren
- Muskatnuss, zum Reiben
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vier Röschen vom Blumenkohl mit etwas Öl marinieren und 20 Minuten in den Ofen geben. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein Röschen in Scheiben schneiden und in Öl in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.

Gremolata in tiefe Teller geben und Röschen aus dem Ofen und Scheiben aus der Pfanne darauf verteilen. Suppe (beim Gast) angießen und servieren.