Rezept

Blumenkohl mit Trüffel-Dressing

Ein Rezept von Blumenkohl mit Trüffel-Dressing, am 12.10.2024

Zutaten

Marinierter Blumenkohl

- **1** Blumenkohl (ca. 800 g)
- **Saft von 1** Zitrone
- Pfeffer
- **30 ml** Olivenöl
- Salz
- Flambierbrenner

Blumenkohlpüree

- **½** Blumenkohl (ca. 400 kg)
- **3** Schalotten
- Salz
- **50 g** Sahne
- Blumenkohlstrunk und sehr kleine Röschen vom marinierten Kohl (siehe oben)
- **50 g** Butter
- **100 ml** Weißwein

Trüffeldressing

- **1** Schalotte
- **20 g** mittelscharfer Senf
- **40 ml** Rapsöl (ersatzweise Distelöl)
- Pfeffer
- **40 ml** Apfelessig
- **20 g** Zucker
- Salz
- **5 ml** Trüffelöl

Topping

- **3** Eier (M)
- **1** kleine Trüffel (ca. 10 g, egal ob weiß oder schwarz)
- **1 Bund** Schnittlauch
- Trüffelhobel

Rezeptinfos

Portionsgröße Hauptgericht für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 465 kcal, 39 g F, 11 g EW, 12 g KH

Zubereitung

1. Marinierter Blumenkohl: Den Blumenkohl von allen Blättern befreien, Kohl waschen und in Röschen teilen. Den Strunk und sehr kleine und alle zerfallenen Röschen für das Blumenkohlpüree beiseitestellen.

2. Die Blumenkohlröschen in kochendem Wasser in ca. 5 Min. bissfest garen. Dann in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, trocken tupfen und auf ein Backblech geben. Die Röschen mit einem Flambierbrenner so abbrennen, dass sie ganz zart angekohlt sind. Blumenkohlröschen in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer anmachen.

3. Blumenkohlpüree: Kohl wie oben beschrieben vorbereiten, Strünke schälen. Alle Röschen und Strünke klein schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln.

4. In einem hohen Topf die Butter schmelzen. Kohl und Schalotten dazugeben, salzen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 8 Min. dünsten, ohne dass der Kohl bräunt. Wein und Sahne dazugießen und den Kohl ab-gedeckt bei kleiner Hitze in ca. 10 Min. weich köcheln, dabei ab und zu umrühren. Topf vom Herd nehmen, Kohl mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz würzen.

5. Trüffeldressing: Schalotte schälen, fein würfeln. Mit Essig, Senf und Zucker in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Dabei zum Schluss langsam das Rapsöl einlaufen lassen. Dressing mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Trüffelöl so abschmecken, dass das Trüffelaroma nicht zu intensiv ist.

6. Topping: Die Eier in ausreichend Wasser in ca. 10 Min. hart kochen, dann kalt abschrecken, schälen und klein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in sehr feine Röllchen schneiden. Beides mischen. Die Trüffel vorsichtig abbrausen und abbürsten.

7. Anrichten: Dressing auf Teller verteilen, Püree in die Mitte setzen und Kohlröschen daraufgeben, den Eier-Mix darüberstreuen. Trüffel in Spänen darüberhobeln.