

Rezept

Romanesco auf Radicchio in Pfefferrahm

Ein Rezept von Romanesco auf Radicchio in Pfefferrahm, am 18.04.2025

Zutaten

1 Romanesco (ca. 600 g)	Salz
1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
2 kleine Köpfe Radicchio	100 g Champignons
40 g Pinienkerne	2 EL Rapsöl
100 g Crème fraîche	50 ml Weißwein
1 TL eingelegter grüner Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 555 kcal, 48 g F, 13 g EW, 14 g KH

Zubereitung

1. Den Romanesco putzen, waschen und in Röschen teilen. Einen Fingerbreit Wasser in einen Topf füllen. Einen passenden Dämpfeinsatz in den Topf stellen und das Wasser erhitzen. Den Romanesco in den Dämpfeinsatz geben und 10 Min. zugedeckt bei großer Hitze dämpfen. Den Romanesco im Topf leicht salzen, mit Butterflöckchen belegen und warm halten.
2. Den Rosmarin waschen und gut trocken tupfen. Radicchio vierteln, von den harten Strünken in der Mitte befreien und in Streifen schneiden. Die Radicchiostreifen waschen und trocken schleudern. Die Champignons feucht abreiben, die Schnittstellen abschneiden und die Pilze in Scheiben schneiden.
3. Die Pinienkerne in einer tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett rösten. Dann aus der Pfanne auf einen Teller schütten und beiseitestellen.
4. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei großer Hitze ca. 4 Min. anbraten. Den Rosmarinzweig mit in die Pfanne legen. Radicchio dazugeben und alles zusammen noch 2 Min. weiterbraten.
5. Dann die Crème fraîche und den Weißwein unterrühren und das Pilz- Radicchio-Gemüse mit Salz abschmecken. Zum Schluss den grünen Pfeffer zugeben und untermischen. Rosmarinzweig entfernen.
6. Radicchio auf zwei Teller verteilen, die Romanescoröschen daraufsetzen und mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen.