

Blumenkohl-Taler, Karotten-Stroh, Zucchini, Tomaten

Für zwei Personen

Für die Taler:

1 Blumenkohl	200 g Haferflocken	1 Zitrone
1 Ei	200 g Speisequark, (40%)	200 g junger Gouda
3 EL weißer Sesam	3 EL schwarzer Sesam	3 Stängel Kerbel
200 g Paniermehl	2 EL edelsüßes Paprikapulver	1 Muskatnuss
Öl	Chilisalز	Pfeffer
Für das Karottenstroh:	2 Karotten	Öl

Für das Pilz-Lauch-Gemüse:

300 g braune, weiße Champignons	200 g Pfifferlinge	1 Stange Porree
1 Zwiebel	1 Zitrone	150 g Butter
200 ml Schlagsahne	200 g Crème fraîche	500 ml Gemüsefond
1 Bunde krause Petersilie	Salz	Pfeffer
Für die Schmelztomaten:	16 Kirschtomaten	Olivenöl
Für die Zucchini:	2 runde Zucchini	2 L Gemüsefond

Für die Taler: Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Blumenkohl putzen und raspeln. Gouda und Muskatnuss reiben. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Kerbel abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Geraspelt Blumenkohl mit Gouda, Speisequark, Ei und Haferflocken vermengen. Die Masse mit 2 Esslöffel weißem und 3 Esslöffel schwarzem Sesam, sowie Chilisalز, Pfeffer, Paprikapulver, Muskat, Zitronenabtrieb und Kerbel würzen und zu einer homogenen Masse vermischen. Paniermehl und restlichen weißen Sesam mischen. Etwas Blumenkohlmasse in einen Servierring füllen.

Ring abnehmen und den runden Taler in der Mischung aus Paniermehl und weißem Sesam von beiden Seiten wälzen und in heißem Öl von beiden Seiten gleichmäßig braten. Nach dem Braten Taler auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für das Karottenstroh: Karotten schälen, von Enden befreien und in dünne, längliche Julienne schneiden. Julienne ca. 2 Minuten frittieren, dann auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für das Pilz-Lauch-Gemüse: Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Zwiebel abziehen und würfeln.

Porree putzen, Strunk entfernen und in feine Ringe schneiden.

Champignons und Pfifferline putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel in Butter glasig dünsten, Pilze hinzugeben und kräftig und kurz mitbraten. Ca. 3 Minuten später Lauch hinzugeben und weitere 1-2 Minuten mitbraten. Mit Fond aufgießen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach ca. 15 Minuten, bzw. wenn der Fond fast eingekocht ist, Sauce mit Salz und Pfeffer sowie etwas Zitronensaft und Petersilie würzen. Kurz vor dem Anrichten etwas Sahne, Butter und Crème fraîche hinzugeben und Sauce nochmals kurz aufkochen lassen.

Für die Schmelztomaten: Tomaten waschen, trockentupfen, leicht einritzen und auf ein Backblech legen. Mit etwas Öl beträufeln und 5-10 Minuten im Ofen garen.

Für die Zucchini: Den Deckel der Zucchini abschneiden und das innere Fruchtfleisch mit einem Löffel entfernen. Zucchini im Fond bissfest kochen. Pilz-Lauch Gemüse in die Zucchini füllen und eine Schmelztomate oben aufsetzen, den Zucchini-Deckel daneben auf den Teller legen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Pieczyk am 16. November 2020