

# Blumenkohl als Püree, mariniert, aus dem Ofen

## Für zwei Personen

### Für das Püree:

1 Blumenkohl	500 ml Milch	30 g Butter
30 g Nussnougat	Muskatnuss	Salz

### Für den marinierten Blumenkohl:

1/3 Blumenkohl	1 Zitrone, Saft	1 Orange, Abrieb
1 EL Weißweinessig	2 EL Mirin	3 EL Olivenöl
Salz		

### Für den Ofen-Blumenkohl:

1/3 Blumenkohl	½ TL gemahl Kurkuma	1 EL Zatar
3 EL Sonnenblumenöl	2 EL Olivenöl	

### Für die Garnitur:

50 g Haselnüsse	¼ Granatapfel
-----------------	---------------

## Für das Püree:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Blumenkohl in drei Teile teilen und je einen Teil für die weiteren Komponenten zur Seite legen. Blumenkohl putzen, waschen, trockentupfen und klein schneiden. Anschließend in der Milch weichkochen. Anschließend abgießen und die Milch dabei auffangen.

Blumenkohl zusammen mit Butter und Nougat pürieren und bis zur gewünschten Konsistenz warme Milch hinzugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

## Für den marinierten Blumenkohl:

Zitronensaft auspressen und auffangen. Orangenschale reiben und ebenfalls auffangen.

Aus Zitronensaft, Orangenabrieb, Weißweinessig, Mirin, Olivenöl und einer Prise Salz eine Marinade herstellen. Blumenkohl putzen, waschen, trockentupfen und anschließend fein hobeln und bis zum Servieren in der Marinade einlegen.

## Für den Ofen-Blumenkohl:

Blumenkohl putzen, waschen, in Röschen teilen und in einer Schüssel mit dem Sonnenblumenöl und Kurkuma mischen. Blumenkohl auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen für 20 Minuten backen. Herausnehmen und in einer Schüssel mit Olivenöl und Zatar verfeinern.

## Für die Garnitur:

Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen rösten.

Granatapfelkerne auslösen.

Das Püree auf einen Teller geben. Den Ofen-Blumenkohl darauf verteilen und den marinierten Blumenkohl dazwischen stecken. Mit den Haselnüssen und den Granatapfelkernen dekorieren und servieren.

Christina Fink am 27. August 2024