

Gebratener Blumenkohl mit Estragon-Soße, Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	1 großer Blumenkohl
2 EL Butterschmalz	1 TL Fenchelsamen	6 EL Butter
30 g Maisstärke	100 ml Sahne	1 großes Bund Estragon
Pfeffer	200 ml Milch	Muskat, frisch gerieben

Kartoffeln schälen, waschen und zugedeckt in kochendem Salzwasser weich garen.

Inzwischen den Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen. Dabei die feineren, direkt am Kohl anliegenden hellgrünen Blätter an den Röschen belassen.

Die übrigen Blumenkohlblätter gründlich waschen, grob zerkleinern und in einen Topf geben. Mit etwas Wasser bedecken, Salz zugeben. Blätter etwa 510 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Blumenkohlstrunk großzügig schälen, das zarte Innere würfeln. Große Blumenkohlröschen ggf. halbieren oder vierteln.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Blumenkohlröschen und Strunkwürfel darin unter Wenden bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten rösten und mit noch leichtem Biss garen.

Fenchelsamen leicht mörsern. Blumenkohl mit Salz und Fenchelsamen würzen.

Etwa 550 ml vom Blumenkohlkochsud abnehmen, etwas abkühlen lassen.

In einem Topf 3 EL Butter erhitzen. Die Maisstärke darin unter Rühren anschwitzen.

Die Schwitze mit dem leicht abgekühlten Blumenkohlsud und Sahne unter Rühren ablöschen. Sacht köcheln lassen.

Estragonblätter in kochendem Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Estragon gut ausdrücken. Estragon und einige Esslöffel vom Blumenkohlkochwasser fein pürieren.

Das Estragonpüree unter die Sauce rühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Milch und übrige Butter erhitzen. Etwas Salz und Muskat zugeben.

Gegarte Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, dann durch eine Kartoffelpresse zur heißen Milchwischung drücken. Alles gründlich durchrühren und zu einem feinen Kartoffelpüree verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Gebratenen Blumenkohl, Kartoffelpüree und Sauce anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 18. Mai 2022