

Blumenkohl mit geröstetem Pankomehl, holländische Soße

Für 4 Personen

1 ganzer Blumenkohl	3 Eigelbe	250 g Butter
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone	50 ml trockener Weißwein	4 EL Pankomehl
1 TL tasman. Pfeffer	2 Zweige Estragon	Salz

Blumenkohl von den äußeren Blättern befreien, gut abwaschen und in einem großen Topf mit Salzwasser im Ganzen bissfest garen.

Butter in einem Stieltopf zum Schmelzen bringen und eine Zeitlang köcheln lassen, bis das Wasser aus der Butter verdampft ist, dann etwas abkühlen lassen.

In einer Sauteuse die Eigelbe mit einer Prise Salz, dem Zitronensaft und dem Weißwein bei geringer Hitze unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen cremig rühren dabei aufpassen, dass die Masse nicht zu heiß wird. Wenn die Eimasse cremig ist nach und nach die flüssige Butter unter ständigem Rühren in die Eiermasse gießen, bis eine sämige Sauce entsteht.

In einer Pfanne das Pankomehl bei mittlerer Hitze kurz anrösten.

Kubebenpfeffer mörsern.

Blumenkohl portionieren, auf Tellern anrichten, mit der Sauce begießen, mit dem Pankomehl, dem Kubebenpfeffer und fein geschnittenem Estragon garnieren.

Björn Freitag am 11. Januar 2020