

Hauptgericht

Zweierlei Blumenkohl mit Portweinreduktion dazu Karotten, Erbsen und Pfifferlinge

Zutaten:

0.6 St. Blumenkohl (Stück)
0.1 Bund Rosmarin
150 ml Portwein, rot
150 ml Rotwein
2 St. Schalotten
2 St. Knoblauchzehen
100 g Butter
250 g Erbsen
0.5 St. Zwiebel
125 ml Sahne
300 g Karotten
200 g Pfifferlinge
100 g Chorizo
0.1 Bund Thymian
0.1 Bund Lauchzwiebeln
0.2 Bund Suppengrün
Speisestärke
Holunderblütensirup
Pflanzenöl
Salz
Zucker
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Für die Portweinreduktion, 150ml Portwein mit 150ml Rotwein, 2 grob geschnittene Schalotten, etwas Rosmarin und 1 Knoblauchzehe in einem Topf auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und mit der angerührten Speisestärke leicht sämig abbinden. 30g Butter einrühren, anschließend nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und bis zum Anrichten beiseitestellen. Für den Blumenkohl, etwas Blumenkohl über eine grobe Reibe reiben. Den restlichen Blumenkohl in 4 Gleichgroße Scheiben schneiden. Den geraspelten Blumenkohl in einer Pfanne mit 40g Butter goldbraun rösten. Vorsichtig würzen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat. Die Blumenkohlscheiben auf ein Backblech mit Backpapier legen, von der oberen Seite mit etwas Pflanzenöl und Holunderblütensirup einstreichen. Die eingestrichenen Scheiben ebenfalls vorsichtig würzen und im Ofen bei etwa 170°C bissfest garen. Für das Erbsenpüree, eine halbe Zwiebel grob würfeln, diese in einem Topf mit 30g Butter glasig dünsten. Sahne zugeben und vorsichtig mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat würzen. So lange kochen, bis die Sahne dicklich einkocht, 200g Erbsen dazugeben und kurz mit erwärmen. In einem Mixer zu einem feinen Püree pürieren. Bis zum Anrichten beiseitestellen und ggf. nachschmecken. Für das Gemüse, die Karotten schälen und in eine beliebige Form schneiden. Die Pfifferlinge sortieren ggf. klein schneiden. Thymian und Lauchzwiebeln fein schneiden. Die Chorizo in sehr kleine Würfel schneiden. In einem Topf Pflanzenöl erhitzen, darin die Chorizo Würfel geben und leicht braun

anbraten. Fein geschnittenen Thymian, die Karotten und die Pfifferlinge hinzugeben und scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskat würzen. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und glasieren lassen. Zum Anrichten, das Gemüse eventuell nochmals nachschmecken, erwärmen und die restlichen Erbsen untermischen. Beim Anrichten, alle Komponenten zusammen auf dem Teller arrangieren.