

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 6. Mai 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Johann Lafer



Maurice Reinhard

**Kartoffel-Rucola-Stampf mit zweierlei Blumenkohl,
Beurre blanc und Croûtons**

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffel-Rucola-Stampf:

300 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
100 g Rucola
20 g Butter
50 ml Sahne
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser weichkochen. Anschließend abgießen. Rucola abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Butter bei geringer Hitze zergehen lassen. Gekochten Kartoffeln mit einem Stampfer stampfen, dann langsam die Sahne und die zerlassene Butter unterrühren. Zuletzt den Rucola hinzufügen und alles mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gerösteten Blumenkohl:

2/3 Blumenkohl
20 g Butter
100 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
1 EL scharfes Currypulver
1 TL gemahlener Kurkuma
1 TL gemahlener Zimt
1 Prise edelsüßes Paprikapulver
Sonnenblumenöl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Blumenkohl in kleine Röschen teilen und waschen. Röschen in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl bei hoher Hitze anrösten, bis der Blumenkohl Farbe annimmt. Currypulver, Paprikapulver, Kurkuma und Zimt hinzufügen und mit Fond und Weißwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze bissfest garen. Vor dem Servieren mit Butter, Salz und Pfeffer vermengen.



Der Vorteil beim Dünsten von Gemüse ist, dass das Gemüse quasi im eigenen Saft gart und so wenig Aroma verliert.

Für den marinierten Blumenkohl:

1/3 Blumenkohl
½ Zitrone
1 rote Chilischote
1 TL scharfes Currypulver
1 Prise getrocknete Chilikörner
2 EL Sonnenblumenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Chilischote der Länge nach aufschneiden und klein hacken. Blumenkohl in kleine Röschen teilen und waschen. Currypulver, Chili und Chilikörner langsam in Sonnenblumenöl anrösten. Die Mixtur von der Hitze nehmen und den kalten Blumenkohl unterrühren. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Blumenkohl mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte
½ Zitrone
200 g Butter
300 ml Weißwein
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Schalotte abziehen, in feine Streifen schneiden und mit Weißwein und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Weißwein bis auf die Hälfte reduzieren. Butter in kleine Stücke schneiden. Sobald der Wein reduziert ist, die Butter mit einem Pürierstab langsam einmontieren und mit Salz, Pfeffer und ggf. Zitronensaft abschmecken.

Für die Croûtons:

2 Scheiben Toastbrot
2 Scheiben Röstbrot
2 Scheiben Sauerteigbrot
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und hacken. Knoblauch andrücken. Die Rinde vom Brot entfernen und das Weiche vom Brot in kleine Quadrate schneiden. In der heißen Pfanne ohne Fett von beiden Seiten anrösten. Die Hitze verringern und Olivenöl, Thymian, Rosmarin und Knoblauch hinzugeben. Unter konstantem Rühren aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.