

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Dezember 2025 ▪**
Tagesmotto „Weihnachts-Menü“ mit Alexander Kumptner



Ali Güngörmüs

Dreierlei vom Blumenkohl: Blumenkohl-Nougatpüree & Gebratene Blumenkohlröschen & Roh marinierter Blumenkohl

Zutaten für zwei Personen

Für den Blumenkohl:
 500 g Blumenkohl

Den Blumenkohl waschen. Ein Drittel davon in gleich große Röschen teilen. Ein weiteres Drittel mit einem Hobel dünn aufschneiden und beseitelegen.

Für das Püree:
 Blumenkohl, von oben
 10 g weißer Nougat
 20 g kalte Butter
 250 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Das letzte Drittel des Blumenkohls mit der Milch, etwas Salz und einer Prise Muskatnuss in einen Topf geben und langsam aufkochen. Sobald die Milch kocht, die Hitze reduzieren und 30 Minuten simmern lassen, bis der Blumenkohl sehr weich ist. Blumenkohl in einem Sieb abgießen und mit der kalten Butter und dem Nougat fein mixen.

Für den gebratenen Blumenkohl:
 Blumenkohlröschen, von oben
 3 EL Sonnenblumenöl

Während der Blumenkohl kocht, die Blumenkohlröschen in einer beschichteten Pfanne mit dem Sonnenblumenöl langsam anbraten.

Für den marinierten Blumenkohl:
 Gehobelten Blumenkohl, von oben
 1 Zitrone, Saft
 5 cm Ingwer
 2 EL Mirin
 1 EL Weißweinessig
 3 EL Olivenöl

Ingwer schälen und reiben. Eine Marinade aus Zitronensaft, Mirin, Weißweinessig, Olivenöl und geriebenem Ingwer herstellen. Den gehobelten Blumenkohl mit der Mirin-Marinade marinieren.

Für die Garnitur:
 2 Wildkräuterblätter
 1 Zitrone, Abrieb
 20 g Haselnüsse
 2 EL Panko

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Panko mit Butter in einer Pfanne anrösten. Das Gericht mit Haselnüssen, Wildkräuterblätter, geröstetem Panko und Zitronenabrieb garnieren.

Das Blumenkohl-Nougatpüree auf einen Teller geben und verstreichen. Den gebratenen Blumenkohl auf das Püree legen und mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen. Zum Schluss den roh marinierten Blumenkohl daraufsetzen.