

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 21. Dezember 2020-  
Zusatzgericht von Cornelia Poletto



Cornelia Poletto

**Blumenkohl-Curry-Cappuccino**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Einlage:**

- 1 Schalotte
- 1 EL Rapsöl
- 2,5 g mittel-scharfe Curry-Gewürzmischung
- ½ Kapsel Sternanis
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 40 ml weißer Portwein
- 150 ml Apfelsaft
- 1 Kaffir-Limettenblatt
- 25 g Rosinen
- Salz, aus der Mühle

Die Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden. Rapsöl in einem Topf erhitzen und Schalottenstreifen hinzufügen und bei mäßiger Hitze etwa 10 Minuten glasig anschwitzen. Curry, Sternanis und Pfefferkörner zugeben und mit anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und einkochen lassen. Apfelsaft und das Kaffir-Limettenblatt zufügen, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Salz abschmecken. Die Rosinen in einen kleinen Topf geben und die heiße Flüssigkeit durch ein Sieb über die Rosinen geben. Einmal aufkochen lassen und bis zum Anrichten in der Marinade aufbewahren.

**Für das Blumenkohlsüppchen:**

- ½ großen Blumenkohl
- 2 Schalotten
- 1 EL Butter
- 1 TL mittel-scharfe Curry-Gewürzmischung
- 40 g Mandelblättchen
- 60 ml Wermut
- 50 ml Weißwein
- 300 ml Gemüsefond
- 150 ml Milch
- 75 ml Sahne
- ½ Zitrone
- Öl, zum Anbraten
- Muskatnuss, zum Reiben
- Feines Meersalz, zum Würzen
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für das Süppchen den Blumenkohl waschen, trockenreiben und in Röschen zerteilen. 4 hübsche Röschen beiseitelegen. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Das Curry, Schalotten, Blumenkohl und Mandeln dazu geben, leicht salzen und glasig anschwitzen. Mit Wermut und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Gemüsefond, Milch und Sahne auffüllen und ca. 30 min. köcheln lassen. Wenn der Blumenkohl weich ist, alles im Standmixer fein zu einer Suppe pürieren. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskatnuss abschmecken. Die 4 beiseitegelegten Blumenkohlröschen in ca. 8 mm dicke Scheiben schneiden. Eine große Pfanne erhitzen, das Öl hineingeben und die Blumenkohlscheiben darin goldbraun anbraten. Mit Curry und Salz abschmecken.

**Für die Garnitur:**

- 4 EL Sahne
- 2 EL Mandelblättchen

Sahne halb aufschlagen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett etwas rösten.

Den gebratenen Blumenkohl auf vorgewärmte Teller anrichten. Je 1 EL Rosinen darum verteilen. Das Süppchen angießen und mit der Sahne und den Mandelblättchen fertig garniert servieren.