

Rainer Sass | Blumenkohl mit Zitronen-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Blumenkohl
- 3 Schalotten
- 2 Bio-Zitronen
- 250 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 2 Lorbeerblätter
- Butterschmalz
- Muskat
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Blumenkohl säubern und die Blätter entfernen. Wasser in einem großen Topf mit Salz, 1/2 Zitrone und den Lorbeerblättern erhitzen. Den Blumenkohl darin 15 – 20 Minuten köcheln lassen.

Schalotten schälen, in feine Ringe schneiden und im erhitzten Butterschmalz in einer Pfanne farblos anschwitzen. Etwas Zucker hinzufügen und die Schalotten karamellisieren. Sahne angießen und leicht köcheln lassen. Mit geriebenem Ingwer, gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce 5 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Die Schale von 1 Zitrone abziehen, den Saft auspressen. Beides nach und nach in die Sauce geben, bis sie ein angenehm süß-säuerliches Aroma hat. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Den Blumenkohl aus dem Kochwasser nehmen und großzügig mit der Sauce übergießen.

Rezept: Rainer Sass

Quelle: Sass: So isst der Norden