



**Zwischengang: Sarah Wiener**

## **Orientalischer Blumenkohl mit Granatapfelkernen und Koriander**

**Zutaten für 4 Personen**

**Für den gebackenen  
Blumenkohl:**

1 Blumenkohl  
2 Eier  
1 TL Pul biber, mild  
1 TL Koriandersamen, gemahlen  
½ TL Zimt, gemahlen  
100 g Mehl  
150 g grobere Brösel von  
altbackenen Semmeln  
1 L Rapsöl zum Frittieren  
Salz

Von dem Blumenkohl 12 schöne Röschen abtrennen. Den Rest und den geschälten Stiel für das Püree beiseitelegen.

Die Eier aufschlagen und mit den Gewürzen, sowie Salz mischen und in einen tiefen Teller geben. Mehl und Semmelbrösel ebenfalls jeweils in tiefe Teller füllen.

Den Blumenkohl erst durch das Mehl, dann durch das Ei und dann durch die Brösel ziehen, sodass sie schön paniert sind.

Das Öl erhitzen, den Blumenkohl in etwa 5 Minuten goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für das Blumenkohlpüree:**

3 EL Butter  
1 TL Kreuzkümmel gemahlen  
1 TL Kardamom, gemahlen  
½ TL Piment, gemahlen  
etwas frisch geriebene Muskatnuss  
unbehandeltes Salz

Den restlichen Blumenkohl in reichlich Salzwasser für etwa 10 Minuten weich kochen, aus dem Wasser heben und mit der Butter und den Gewürzen sehr fein pürieren.

½ Granatapfel  
100 g Pinienkerne  
1 Bund Koriander

Die Kerne mit Hilfe eines Esslöffels aus dem Granatapfel schlagen und auffangen. Die Pinienkerne fettfrei in einer Pfanne rösten und den Koriander fein schneiden.

Einen breiten Streifen Blumenkohlpüree auf die vorgewärmten Teller geben. Jeweils 3 gebackene Blumenkohlröschen darauf anrichten und mit Granatapfelkernen, Koriander und Pinienkernen garnieren.