

Würziger gerösteter Blumenkohl mit Polenta und Kräuter-Pesto

Zutaten:

Für den gerösteten Blumenkohl (Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten)

- 1 großer Blumenkohl
- 1 TL Curry
- 2 TL Harissa-Paste
- 2 TL Wasser
- 1 Prise Salz
- 2 TL Ahornsirup
- 100 g Weihenstephan Butter, geschmolzen

Für die Polenta (Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten)

- 500 ml Gemüsebrühe
- 125 g Polenta
- 2 TL Weihenstephan Butter
- 50 g Käse, gerieben (zum Beispiel Parmesan oder Bergkäse)

Für die braune Butter (Zubereitungszeit: 5–10 Minuten)

- 50 g Weihenstephan Butter

Für das Kräuter-Pesto (Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten)

- 3 Knoblauchzehen, geschält
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Koriander
- 1 cm Ingwer, geschält und gehackt
- Saft von 1 Zitrone
- Pfeffer
- Salz
- 2 TL Ahornsirup
- 2 TL Weihenstephan Butter

Zubereitung:

Blumenkohl

- Backofen auf 180° C Umluft vorheizen, ein Backblech zu 2/3 mit Wasser befüllen und auf den Boden des Backofens setzen.

- Blumenkohl waschen und trocken tupfen, Strunk und Blätter entfernen (Nicht allzu viel vom mittleren Strunk entfernen, damit der Blumenkohl beim Backen ganz bleibt).
- Blumenkohl in eine ofenfeste Pfanne oder Springform geben.
- Curry, Harissa-Paste, Wasser, Salz und Ahornsirup mit der geschmolzenen Butter verrühren.
- Blumenkohl mit der Butter-Gewürz-Mischung einpinseln und im Backofen 30–35 Minuten backen.
- Alle 10 Minuten den Blumenkohl neu einpinseln.

Polenta mit brauner Butter

- Für die Polenta 500 ml Gemüsebrühe zum Kochen bringen.
- Polenta nach und nach einrühren, Hitze herunterdrehen und Polenta im geschlossenen Topf 10 Minuten garen.
- Zwischendurch umrühren, 2 TL Butter unterrühren und mit 50 g geriebenem Käse bestreuen.
- Für die braune Butter die Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis diese goldbraun wird und leicht nussig riecht.
- Butter durch ein Sieb abseihen und über die Polenta und/oder den Blumenkohl geben.

Kräuter-Pesto

- Für das Kräuter-Pesto alle Zutaten zusammen pürieren.

Den Blumenkohl mit der Polenta und dem Kräuter-Pesto servieren.