



Hauptgang für 2 Personen:

# GANZER BLUMENKOHLE AUS DEM OFEN

*mit Nussbutterbröseln und Remoulade*

## ZUTATEN

1 ganzer Blumenkohl  
100 g Butter  
60 g Panko Paniermehl  
1 EL gehackte Petersilie  
1 Eigelb  
200 g Pflanzenöl  
2 gekochte Eier  
1 TL Senf  
3 Essiggurken  
2 EL Essiggurkenwasser  
½ TL Zitronenschale gerieben  
1 EL Joghurt (3,8%)  
1 EL geschnittener Schnittlauch frisch  
Salz & Pfeffer

## ANLEITUNG

- \* Den Blumenkohl von den Blättern befreien und unten am Strunk flach abschneiden. Den Ganzen Kohl von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und in eine passende Auflaufform legen. Mit Alufolie abdecken und bei 180 Grad Umluft für ca. 40 Minuten backen. In einem Topf die 100 g Butter schmelzen und solange erhitzen bis sie goldbraun wird und leicht nussig riecht. Das Panko Paniermehl in einer Pfanne leicht goldbraun anrösten. Danach mit der Nussbutter mischen und leicht salzen und pfeffern. Die Alufolie nach 40 Minuten vom Blumenkohl abnehmen und für weitere 20 Minuten anrösten lassen. Danach zum Test den Blumenkohl mit einem Messer einstechen. Ist dieser weich können nun die Nussbutterbröseln komplett auf dem Kohl verteilt werden. Den Blumenkohl für die finalen 5 Minuten in den Ofen zurückgeben.
- \* Für die Remoulade das Eigelb mit zwei Esslöffel Essiggurkenwasser und einem Teelöffel Senf in ein hohes Gefäß geben. Alles zusammen mit einem Stabmixer verrühren und das pflanzliche Öl in einem dünnen Strahl unter die Masse geben. Danach sollte die Konsistenz einer festen Mayonnaise ähneln. Nun die gekochten Eier schälen und in feine Würfel schneiden. Die Essiggurken ebenfalls in Würfel schneiden. Zusammen mit dem Esslöffel Joghurt, dem geschnittenen Schnittlauch und der Zitronenschale vermengen und in eine kleine Servierschüssel geben.
- \* Den Blumenkohl aus dem Ofen nehmen, mit gehackter Petersilie garnieren und zusammen mit der Remoulade servieren.
- \* Tipp: Ausgelassener, gewürfelter Bauchspeck passt ebenfalls wunderbar in die Remoulade!

