

Liebe Köch*innen,

was ist wunderschön, gesund und bildet die Mathematik des Universums ab? Genau, Romanesco! Der ist jetzt besonders schön – ich habe mir sagen lassen, das liegt daran, dass gerade die Sonne nicht so gut durchkommt. Rückblickend betrachtet lernt man im Leben ja auch aus den dunklen Zeiten das Meiste, bzw. weiß das Schöne wieder zu schätzen. Aber ich will euch nicht mit Gemüsephilosophie langweilen, sondern euch dieses prächtige Rezept ans Herz legen.

Viel Spaß beim Nachkochen!
Stefan Herbolzheimer



Zutaten

Für 6 Portionen

Für den Romanesco

- 1 Romanesco
- 100 g Semmelbrösel
- Etwa $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ Block Butter
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

Für den Gorgonzola Blumenkohl

- 1 Kopf Blumenkohl
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Ein guter Schluck Weißwein (ca. 100 ml)
- 200 g Gorgonzola
- Je 0,2 l Sahne und Wasser
- 0,4 l Milch
- Olivenöl, Butter
- Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat

Zubereitung

Den Romanesco vom Strunk her in 8 – 10 Stücke schneiden. Die Stücke großzügig mit Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gründlich vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, mit den Semmelbröseln bestreuen, Butterflocken darauf verteilen und 7 Minuten bei 200 Grad mit Grillfunktion grillen, dann auf 130 Grad zurückdrehen und weitere 30 Minuten garen lassen bzw. warmhalten, bis der Rest fertig ist.

Zunächst Zwiebeln und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Das Holzige und die Blätter um den Blumenkohl Stiel entfernen. Die Röschen grob schneiden und den Strunk fein hacken. Blumenkohlstrunk, Zwiebel und Knoblauch in etwas Butter und Olivenöl anbraten. Nach 5 Minuten etwas Salz und Zucker hinzufügen. Nach 5 Minuten Weißwein dazu geben und komplett verkochen lassen. Blumenkohlröschen darauf geben, Sahne und Wasser hinzugeben und weichkochen (ca. 10 Minuten). Evtl. noch einen Schluck Weißwein, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzufügen. Zerstampfen, mit Milch aufgießen, die Temperatur wegnehmen, Gorgonzola hinzufügen, verrühren, Deckel drauf und mit der Resthitze schmelzen lassen. Nach 5 Minuten nochmal umrühren, evtl. nochmal abschmecken, fertig.

Dazu gab es Salzkartoffeln. Aber auch Nudeln oder Reis sind gute Begleiter.