

Bio-Ei | Blütenkohl | Nussbutter | Grana Padano

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

Blumenkohlpüree

3 Stück Blütenkohl vom Keltenhof

50 ml Weißwein

100 ml Sahne

Zucker

Den weißen Blütenkohl waschen 2 Stück grob klein schneiden und im Ofen bei 160°C abschieben bis er schön braun geröstet ist. In einem Topf etwas Zucker karamellisieren lassen und den gerösteten Blütenkohl dazu mit 50 ml Weißwein und Sahne ablöschen. Solange kochen lassen bis der Kohl weich ist mit Salz abschmecken und pürieren.

Blumenkohlcouscous

1 Stück Violetter Blütenkohl vom Keltenhof

1 Stück Karotte

10 Stück Zuckerschoten

50 g Butter

1 g Safran

50 ml Weißwein

Mit einer Raspel die Äußere Schicht des letzten Kohls ab raspeln. Die Zuckerschoten und Karotte in kleine Würfel schneiden. 50g Butter in einem

Topf braun werden lassen, die Würfel, Raspel und Safran anschwitzen. Mit dem restlichen Weißwein ablöschen leicht salzen und solange kochen das das Gemüse noch Biss hat.

Grana Padano Kruste

100 g Grana Padano

1,5 Stück Butter

2 Stück Toastbrot

Die restliche Butter in einem Topf braun werden lassen und vom Herd nehmen. Das Toastbrot im Ofen bei 90°C rösten bis es kross ist. Das Toast klein mixen Parmesan reiben und dazugeben. Butter nach und nach dazu bis eine klietschige Masse entsteht. Zwischen Backpapier ca. 5 mm dick ausrollen kühl stellen, anziehen lassen und dann zurechtschneiden.

Tomaten-Kräuter dressing

150 ml Trauben Kernöl

40 ml Champagneressig

2 Stück Strauch Tomaten

1 Bund Petersilie Glatt

1 Bund Kerbel

Salz, Zucker

100 ml Trauben Kernöl langsam unter den Essig mixen bis ein dickflüssiges Dressing entsteht. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Tomaten häuten und entkernen und die Filets in kleine Würfel schneiden. Kräuter klein schneiden und mit den Tomaten unter das Dressing geben

Pochiertes Eigelb

4 Stück Bio Eier

Das Eigelb vom Eiweiß trennen und in der braunen Butter (Nussbutter) bei ca. 65°C 30 Minuten garen.

Eiweiß Kaviar

Das Eiweiß in eine Pipette geben und dann in 65°C warmes Trauben Kernöl eitropfen lassen.

Deko

Die Äußere Schicht des violetten Kohls klein hacken mit etwas Essig, Salz und Zucker würzen. Mit dem Micro Leaf von Keltenhof dekorieren.