

Variation vom Blumenkohl & GRAPEFRUITPFEFFER

Charakter: Eine Trilogie aus Texturen – seidig, röstig und knackig – vereint durch die ätherische Eleganz des Cumeo-Pfeffers.

1. Mise en Place

- Gemüse: 1 kleiner Blumenkohl (ca. 600–800 g), 100 g Lauch (nur das Weiße und Hellgrüne).
- Für das Püree: 50 ml Sahne, 30 g Butter, 1 Prise [roots. Macis \(Muskatblüte\)](#), Meersalz.
- Die Vinaigrette: 50 ml Noilly Prat (auf 20 ml reduziert), 20 ml frischer Zitronensaft, 70 ml mildes Olivenöl.
- Das Finish: [roots. Grapefruitpfeffer](#), grob im Mörser gebrochen.

2. Zubereitung (Die drei Texturen)

- Das seidige Püree: Ein Drittel des Blumenkohls in einer Mischung aus Sahne und wenig Wasser weichkochen. Mit der Butter und einer Prise Macis im Hochleistungsmixer zu einer absolut glatten, seidigen Creme verarbeiten. Mit Salz abschmecken.
- Die Röst-Aromen: Ein weiteres Drittel des Kohls in kleine Röschen teilen. Mit etwas Öl benetzen und im Ofen bei 200°C ca. 15 Minuten goldbraun rösten, bis die Spitzen karamellisieren.
- Der frische Crunch: Das letzte Drittel (idealerweise kurz in Eiswasser eingelegt) mit einem Gemüsehobel in hauchdünne, fast transparente Scheiben hobeln. Den Lauch in feinste Ringe schneiden.
- Die Emulsion: Die Noilly-Prat-Reduktion mit Zitronensaft und Olivenöl kräftig aufschlagen (emulgieren), bis eine harmonische Vinaigrette entsteht.

3. Anrichten & Finish

Einen großzügigen Püree-Spiegel auf dem Teller ziehen. Den gerösteten Kohl und den Lauch darauf arrangieren. Mit den rohen, gehobelten Scheiben für den „Crunch“ toppen. Der entscheidende Moment: Den grob gebrochenen Grapefruitpfeffer großzügig über das Gericht geben. Seine Grapefruit-Noten schlagen die Brücke zwischen der Süße des Pürees und den Röstaromen des Kohls.

ROOTS. weil das Leben Würze braucht