

Blumenkohl - Asche - Belper Knolle

by Andreas Blattner

Fermentierter Blumenkohl

300 g Blumenkohl
3 dl Wasser
mind. 3 g Salz (je nach Geschmack)

Blumenkohl ohne Strunk in 5mm dicke Scheiben schneiden und in ein Einmachglas (5dl Glas) einfüllen.

Salz im Wasser auflösen und ins Glas zum Blumenkohl füllen. Blumenkohl und Salzwasser gemischt zum Schluss mit einem Weisskabisblatt belegen damit der Blumenkohl mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Glas zuschrauben und an einem warmen Ort (30-33 Grad) fermentieren lassen.

Nach 6-7 Tagen ist die Fermentierung abgeschlossen. Der fermentierte Blumenkohl kann im Kühlschrank 2 Wochen aufbewahrt werden.

Achtung!

Das Einmachglas muss jeden Tag geöffnet werden damit der Druck entweichen kann.

Blumenkohl Panna cotta

150 g Blumenkohl
150 g Fermentierter Blumenkohl (abgeseibt)
10 g Butter
10 g Champagner Essig
1dl Sahne
1dl Milch
2 Blatt Gelatine
0.2 dl Sahne
Ca. 1 g Salz je nach Geschmack

Blumenkohl in feine Scheiben schneiden und in Butter ohne Farbe andünsten.

Sahne und Milch dazu giessen und weich kochen.

Blumenkohl absieben und mit ein wenig der abgeseibten Flüssigkeit fein mixen und mit Salz und Champagner Essig abschmecken.

Gelatine in kaltem Wasser für 5min einweichen.

220gr Blumenkohl Püree abmessen.

Die Gelatine in 0.2dl Sahne auflösen und unter das warme Blumenkohl Püree mischen.

Ein flaches Blech mit Backpapier auslegen und Blumenkohl Püree 5mm hoch gleichmässig verteilen. Mindestens eine Nacht kühl stellen.

Blumenkohl - Asche - Belper Knolle

by Andreas Blattner

Heu und Blumenpulver

10 g Engadiner Heu

10 g getrocknete Wildblumen

Im Ofen ca. 20 min bei 180 Grad dunkel bis schwarz backen.

Abkühlen und im Mörser mahlen.

Eingemachter Blumenkohl

100 g Blumenkohl kleine Röschen

30 g Zucker

40 g Wasser

40 g Apfelessig

Zucker, Wasser, Apfelessig zusammen aufkochen.

Die Blumenkohl Röschen ca. 8- 10 min in der Einmach-Flüssigkeit kochen.

Heiss in Einmachgläser füllen und sofort verschliessen, mind. 1 Woche ziehen lassen.

Sanddorn Fluid Gel

150 g Sanddornsaft

20 g Wasser

1.7 g Agar

0.1g Xanthan

Alles zusammen mixen, langsam erhitzen und kurz kochen lassen.

Mind. 30min abkühlen, dann den festen Gelee fein mixen und in eine Spritzflasche füllen.

Anrichten

Blumenkohl Panna cotta ausstechen und mit Heu-/ Blumenpulver bestreuen.

Einige fermentierte Blumenkohlstücke in Röschen teilen, eingemachter Blumenkohl und das ganze auf einem Teller anrichten.

Gehobelte Belper Knolle, Trevisano und Brunnenkresse mit Olivenöl und Champagner Essig marinieren und anrichten.