

Zweierlei Romanesco mit Kartoffelstampf und Krabben

Zutaten für den Kartoffelstampf (für 4 Personen):

- 400 g Kartoffeln
- 1 Schuss Olivenöl
- 0,5 Bund Petersilie
- 2 EL Butter
- Meersalz

Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und abgießen. Mit 1 Schuss Olivenöl beträufeln und grob stampfen. Fein geschnittene Petersilie und Butter unterheben und nach Geschmack salzen.

Zutaten für den Romanesco:

- 1 Kopf Romanesco
- 500 ml Sahne
- Butterschmalz
- frische Muskatnuss
- Salz
- 1 TL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- Oliven- oder Rapsöl
- 4 Radieschen
- Nordseekrabben

Kohlblätter vom Romanesco abtrennen, 6-7 Minuten blanchieren und beiseitestellen. Sahne in einen Topf geben und auf ein Drittel reduzieren.

Röschen vom Kohl lösen und halbieren. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne hoch erhitzen. Romanesco-Stücke hineingeben und mit 1 Prise Muskat, Salz und Zucker bestreuen. Hitze reduzieren. Wenn die Kohlröschen Farbe angenommen haben, 1 Spritzer Zitronensaft dazugeben. Den Romanesco nur solange braten, dass er noch Biss hat.

Die Kohlblätter in die eingekochte Sahne geben und kurz darin schmoren. Mit Salz und Muskatnuss, 1 Spritzer Zitronensaft und 1 Schuss Oliven- oder Rapsöl abschmecken.

Röschen auf Teller geben und mit fein gehobelten Radieschen garnieren. Wer es herzhafter mag, gibt noch kurz angebratene Nordseekrabben dazu. Den Kartoffelstampf und die Kohlblätter in Sahnesoße separat servieren.

Sendung/Quelle: Sass: Gutes aus dem Norden

Sendetermin: 14.07.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen