

## Blumenkohl-Püree mit Krabben

### Zutaten (für 4 Personen):

- 1 kleiner Blumenkohl
- 2-3 mehlig kochende Kartoffeln
- 0,2 l Sahne
- 50 g Butter
- 200 g Nordseekrabben
- Olivenöl
- 1 Bund fein gehackte Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 kleiner Becher Crème fraîche

Die Kartoffeln schälen und in Würfel scheiden. Den Blumenkohl in Röschen teilen und alle feinen Blätter entfernen. Für das Püree sollte das Verhältnis Kartoffeln und Blumenkohl etwa ein Drittel zu zwei Drittel sein. Zwei bis drei Blumenkohlröschen zum Braten beiseite legen. Blumenkohl und Kartoffeln in Salzwasser 15 Minuten weich kochen, abgießen und etwas abdämpfen lassen.

Das Gemüse zurück in den Topf legen und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Erwärmte Sahne und weiche Butter in kleinen Portionen hinzufügen und mit einem Rührlöffel oder Schneebesen kräftig verrühren, bis das Püree eine cremige Konsistenz hat. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die zurückgelegten Blumenkohlröschen hacken und mit etwas Olivenöl, Salz und Zucker in einer beschichteten Pfanne etwa eine Minute knusprig braten.

### Anrichten:

Das Püree auf die Teller geben. Eine großzügige Portion Krabben darüberstreuen und einen Klecks Crème fraîche hinzufügen. Zum Schluss mit etwas Petersilie bestreuen. Wer mag, würzt das Gericht noch mit gemörsertem Pfeffer und einigen Tropfen Olivenöl.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Letzter Sendetermin: 12.05.2018

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)