

Italienische Rezepte

Blumenkohl mit Zitronensauce

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Antipasti, Blumenkohl, Gemüse, Italien

1 große Blumenkohl; ca. 1 kg
30 g Butter
4 Essl. Mehl
1/2 Liter Milch; nicht zu kalt

2 Eigelb
1 Zitrone; Saft davon
Salz, Pfeffer adM

[6 Portionen als Antipasto; 2-3 Portionen als Hauptgericht] De Medici schreibt: "Ob in Verbindung mit Gemüse, gedämpftem Fisch oder auch gekochtem Reis - die hier vorgestellte Zitronensauce ist mir seit frühester Jugend vertraut.

Als Garnitur für den Blumenkohl verwende ich gelegentlich Scheiben von hart gekochten Eiern und Kapern." In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Blumenkohl darin zugedeckt in etwa 20 Minuten gar kochen.

Unterdessen die Butter in einem Topf bei mittlerer Temperatur zerlassen und das Mehl mit einem Holzlöffel 2 Minuten anschwitzen. Langsam die Milch hinzu gießen und dabei ständig rühren. Die Bechamelsauce vom Herd nehmen. Das Eigelb in einer Schüssel mit dem Zitronensaft vermischen und in die Sauce rühren. Salzen und pfeffern.

Den Blumenkohl abgießen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit der Zitronensauce überziehen und sogleich servieren.

Notizen:

Blumenkohl vor dem Kochen zerteilt; Sauce mit 1/2 TI Chipotle ergänzt. Lauwarm serviert, mit Kapern bestreut.