

## Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

### Karfiol mit Kernölschaum und Bröselbutter



**35 Minuten/ aufwendig**

---

### Zutaten für 4 Personen

1 kleiner Karfiol, Salz, Thymian, Lorbeerblätter.

Für die Bröselbutter: 150 g Schwarzbrotbrösel, 120 g Butter, 60 g Salzkapern (gehackt), 100 g gekochtes Eiweiß (gehackt), 2 Jungzwiebeln, Pfeffer.

Für den Kernölschaum: 2 Eier, 35 g Dijon-Senf, 25 g weißer Balsamessig, 150 g Sonnenblumenöl, 150 g Kernöl, 1 wachsw weich gekochtes Ei, 7 g Salz, 1/2 Knoblauchzehe (geschält), Cayennepfeffer.

Außerdem: 4 gekochte Eidotter, Estragon, geröstete Kürbiskerne

### Zubereitung

Den Karfiol von den Blättern befreien und etwas zuschneiden. Karfiol in einem großen Topf in Salzwasser, Thymian und Lorbeerblättern bissfest kochen, danach herausheben und warm stellen.

Die Brösel in einem Topf trocken rösten. In einem zweiten Topf die Butter langsam goldbraun erhitzen. Den weißen Teil der Jungzwiebeln fein schneiden, mit dem gehackten Eiweiß und den Kapern zur Butter geben. Die Bröseln zugeben und mit Pfeffer abschmecken. Für den Kernölschaum Eier, Senf und Essig mit dem Pürierstab mixen, dabei das Kernöl und das Sonnenblumenöl nach und nach hinzufügen, sodass eine mayonnaiseartige Masse entsteht. Das wachsw weich gekochte Ei, Salz, Knoblauch und Cayennepfeffer hinzufügen, durch ein Sieb passieren. Die Masse in eine Syphon-Flasche füllen und den Gerätekopf aufschrauben. Nacheinander drei Kapseln in den Kapselhalter laden und das Gerät kräftig schütteln. Bis zum Gebrauch in ein 50 °C warmes Wasserbad stellen.

Einige Karfiolrosen auf vorgewärmten Teller anrichten, mit der Bröselbutter übergießen, mit Eidotter, Estragon und Kürbiskernen bestreuen. Den Kernölschaum extra in einer kleinen Schüssel servieren.