

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivic

Blätterteigschnitte mit buntem Karfiol

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

250 g bunte Karfiol-Röschen (weiß, violett ...), ca. 100 g Weintrauben, 40 g Walnüsse, 1 Birne, Olivenöl, 1 Rote Zwiebel, 20 g Butter, 350 g fertiger Blätterteig, 40 g Blauschimmelkäse, Salz, Pfeffer, 1 Bio-Limette, Petersilie zum bestreuen.

Für die Mojo Rojo: 2 Chilischoten (entkernt), 1 EL Paprikamark, Salz, Pfeffer, Prise Zucker, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, 60 ml Gemüsefond, 100 g eingelegte Spitzpaprika, etwas Olivenöl, Saft 1 Bio-Limette, 2 Zehen Knoblauch.

Für die Mojo Verde: 2 grüne Paprika, 2 Zehen Knoblauch, Thymian; 1 Bund krause Petersilie, 1 Bund Koriander, 2 Zehen Knoblauch, Saft 1 Bio-Limette, Salz, 250 ml gutes Olivenöl.

Zubereitung

Die Karfiolröschen in kleine Stücke brechen. Die Walnüsse grob schneiden und die Weintrauben halbieren. Die Karfiol-Röschen in Olivenöl anbraten, danach Nüsse und Trauben zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Außerdem eine Rote Zwiebel in Spalten schneiden und in Olivenöl anbraten. Die Birne halbieren, entkernen und in Spalten, sowie Würfel schneiden und mit der Zwiebel anbraten.

Den Blätterteig ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit flüssiger Butter bestreichen, anschließend mit einer Gabel einstechen, dabei rundum einen 1 cm breiten Rand frei lassen.

Die Karfiol-Mischung auf dem ausgerollten Blätterteig verteilen. Danach die Zwiebel-Birnen Mischung ebenfalls auf den Blätterteig geben. Limettenschale und Gorgonzola darüber verteilen.

Im auf 200 °C (Umluft) vorgeheizten Rohr in 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Für die Mojo Rojo Wasser erhitzen und die Chilischoten und den Knoblauch ca. 2 Minuten darin überkochen lassen. Alle Zutaten außer dem Olivenöl in einem Mixer fein mixen. Anschließend das Olivenöl tröpfchenweise einfließen lassen und so die Masse emulgieren.

Für die Mojo Verde 2 grüne Paprika mit Knoblauch und Thymian im Rohr bei 200 °C Grillfunktion braten, die Haut abziehen. Petersilie klein schneiden und mit Knoblauch und Salz in etwas Olivenöl anschwitzen. Limettensaft darüber träufeln. Gemeinsam mit dem Koriander, den geschälten Paprika, Olivenöl und Salz fein mixen.

Die Blätterteigschnitte mit etwas Petersilie bestreuen und mit Mojo Rojo und Mojo Verde servieren.