

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Kartoffel in der Haube

**Koch: Max Stiegl**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Kartoffel in der Haube

- 1 Kartoffel-Kopf
- 70 g Butter
- 3 Eier
- 2 EL geriebener Parmesan
- 2 EL Mehl (glatt)
- 6 EL Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken

Für die Brösel

- 100 g Butter
- 6 EL Semmelbrösel
- Abrieb von 3 Zitronen

## Zubereitung

1. Für den Karfiol in der Haube zuerst den Karfiol-Kopf von den Blättern und dem Strunk befreien, ein paar Minuten in kaltes Salzwasser einlegen und dann in einem Topf in wenig gesalzenem Wasser halbweich kochen.
2. Nun die Eier trennen und die Butter mit den Eidottern in der Küchenmaschine schaumig schlagen (= Abtrieb), den geriebenen Parmesan, das Mehl und den Sauerrahm einrühren und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Das übrige Eiklar mit einer Prise Salz zu einem Schnee schlagen und diesen anschließend vorsichtig unter die Masse haben.
3. Etwa ein Drittel der Masse in eine feuerfeste Form geben, den gut abgetropften Karfiol im Ganzen darauflegen und den Rest darüber gießen. Den Karfiol nun bei 200° C Umluft etwa 20-30 Minuten im Rohr backen.
4. In der Zwischenzeit die Semmelbrösel mit der Butter in einer Pfanne anrösten und den Zitronenabrieb dazugeben.
5. Zum Schluss den Karfiol in der Haube mit den Zitronen-Bröseln bestreuen und im Ganzen servieren.