

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Knuspriger Karfiol mit Miso-Hollandaise

**Koch: Manuel Liepert**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Karfiol

- 1 Karfiol
- Salz
- Mehl (glatt) zum Panieren
- 1 verquirltes Ei zum Panieren
- Semmelbrösel zum Panieren
- Sonnenblumenöl zum Frittieren

Für die BBQ-Sauce

- 3 Knoblauchzehen
- Sonnenblumenöl zum Anbraten
- 2 EL rote Curry-Paste
- 2 TL dunkler Balsamico-Essig
- 5 EL Ketchup
- 3 EL Honig

Für die Karfiol Vinaigrette

- Abschnitte des Karfiols
- Balsamico-Essig
- Olivenöl
- fein geschnittener Schnittlauch

Quelle: ORF extra

- Salz
- Pfeffer

Für die Miso-Hollandaise

- 3 Eidotter
- 50 ml Geflügelfond
- 20 g Miso-Paste
- 200 g flüssige Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Cayennepfeffer
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 Siphon-Flasche & 2 Patronen

Für die Garnitur

- Kernöl
- frische Wildkräuter nach Geschmack

## Zubereitung

1. Zuerst den Karfiol in grobe Röschen schneiden und die Abschnitte und die kleinen Karfiol-Brösel vorerst beiseitelegen. Dann die Röschen etwa 2 Minuten in einem Topf in gut gesalzenem Wasser blanchieren, danach herausnehmen, kurz auskühlen lassen und anschließend in Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln doppelt panieren.

2. Nun den panierten Karfiol in einem Topf in 160° C heißem Sonnenblumenöl einige Minuten knusprig ausbacken und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Für die BBQ-Sauce den feingehackten Knoblauch in einer Pfanne in ein wenig Sonnenblumenöl anbraten, die Curry-Paste zugeben und beides anrösten. Mit dem Balsamico-Essig ablöschen, das Ketchup und den Honig beifügen und alles bei milder Temperatur zu einem dickflüssigen Lack einkochen lassen.

4. Die Karfiol-Abschnitte feinhacken und mit einer Vinaigrette aus etwas Balsamicoessig und Olivenöl marinieren. Den marinierten Karfiol mit feingeschnittenem Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Für die Miso-Hollandaise die Eidotter mit dem 60° C warmen Geflügelfond, der Miso-Paste sowie etwas Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab feinmischen. Nach und nach die flüssige Butter sowie den Zitronensaft einfließen lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Dann die Masse in eine Siphon-Flasche füllen, diese mit 2 Patronen versehen und bis zur Verwendung bei max. 60° C in einem Wasserbad warmhalten.

6. Nun die BBQ-Sauce in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die gebackenen Karfiol-Röschen dazugeben. Den Karfiol unter ständigem Bewegen bei hoher Temperatur mit dem Lack karamellisieren.

7. Zum Schluss den marinierten Karfiol in einem tiefen Teller anrichten. Je zwei gebackene, karamellierte Karfiol-Röschen darauflegen, die Miso-Hollandaise dazugeben und das Gericht mit Kernöl und frischen Wildkräutern garnieren.