

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Karfiol in Ringelblumen mit Schnittlauch, Haselnüssen auf Grill-Paprikacreme

Koch: Toni Mörwald

Zutaten

(4 Personen)

- 1 Karfiol ganz
- 50 g getrocknete Ringelblumen
- 2 Knoblauchzehen (grob geschnitten)
- 1/2 Zwiebel (grob geschnitten)
- 1/2 Chilischote
- 1 EL Honig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 rote Feldpaprika (grob geschnitten)
- 1 Prise Zucker
- 1/8 L Grüner Veltliner
- 1/8 L Obers
- 1 Bund Schnittlauch
- 50 g geröstete Haselnüsse (fein gehackt)
- Etwas geräuchertes Curry
- Optional: Diverse Kräuter

Quelle: ORF extra

Zubereitung

2 L Wasser in einer Kasserole aufkochen, den entblätterten und am Strunk eingeschnittenen Karfiol im Ganzen mit Ringelblumen, bis er im Kern weich ist, garen.

Für die Grill-Paprikasauce Knoblauchzehen, Zwiebel und Chilischote in Honig & 1 EL Olivenöl anbraten. Dann salzen, pfeffern und nach einer Weile Paprika und Zucker begeben.

Mit Weißwein einkochen, bis dieser reduziert ist. Obers aufgießen und fein im Becher mixen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf die Paprikasauce wird der gegarte Karfiol gesetzt und mit 3 EL Olivenöl, frisch geschnittenem Schnittlauch, gerösteten Haselnüssen und geräucherter Curry vollendet.

Optional können noch Kräuter hinzugefügt werden.