



Rezeptkarte

Gesmokte Blumenkohlsuppe
mit glasiertem wilden Brokkoli
und Blumenkohl-Kerbel-Buns

Zutaten (4 Personen):

Buns: 330 g Mehl Type 550, 20 g frische Hefe, 15 g Zucker, 5 g Salz, 1 Ei, 180 g Milch, 40 g Butter, Tomaten-Paradeisersalz, Gemüseschmackes, 1 EL Kerbel fein gehackt, 50 g Blumenkohlröschen

Suppe: 500 g Blumenkohl, 50 g Zwiebel geschält, 350 ml Gemüsebrühe, 250 ml Sahne, Salz, Pfeffer weiß, 25 g kalte Butter, 1 TL Salish-Alderwood geräuchertes Meersalz

Wilder Brokkoli: 200 g wilder Brokkoli, 330 ml Bier (Pils), 4 EL Traubenzauber, 2 TL BBQ Rub Provence

Equipment: Smoker, Grill, Plancha

Zubereitung (ca. 1,5 Stunden):

Für die Buns die Blumenkohlröschen fein hacken und auf der Plancha scharf anbraten. Mit Gemüseschmackes würzen und auskühlen lassen. Die Milch und Butter auf 40°C erwärmen. Die Hälfte des Mehls zusammen mit Zucker und Hefe in eine Rührschüssel geben. Milch-Buttermischung hinzugeben und mit einem Knethaken auf kleinster Stufe verrühren. Nach und nach das restliche Mehl, Salz und ein halbes Vollei hinzugeben, den Teig für ca. 10 Minuten kneten und 30 Minuten gehen lassen. Am Ende den Blumenkohl und den Kerbel unterkneten. Aus dem Teig circa 16 gleichgroße runde Teiglinge (à 40 g) formen und abgedeckt auf einem Backblech für weitere 15 Minuten gehen lassen. Die Buns mit dem restlichen Vollei bepinseln und leicht mit Tomaten-Paradeisersalz bestreuen. Danach sofort für 12-13 Minuten bei 180°C im Grill oder im Backofen backen. Den Blumenkohl mit einem kleinen Messer in Röschen teilen und die Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Das Gemüse zusammen in einer Auflaufform in den Smoker stellen und für 12 Minuten bei 140°C smoken. Das Gemüse mit der heißen Gemüsebrühe übergießen und abgedeckt bei 180°C für 20 Minuten weich grillen. Danach mit Sahne fein pürieren und nochmals aufkochen. Die kalte Butter einmischen und mit Salz, weißem Pfeffer und dem Räuchersalz herzhaft abschmecken. Das Bier mit Traubenzauber und BBQ Rub Provence aufkochen und zum Sirup reduzieren. Den geputzten Brokkoli bei indirekter mittlerer Hitze (130°C) für 10 Minuten grillen und mit dem Sirup dabei mehrmals bestreichen.



#altsgewürzamt

www.altsgewuerzamt.de