

Geröstete Blumenkohlsteaks mit Taleggio



Zubereitung

- 1. Backofen vorheizen** Ein grosses Backblech im auf 220°C Umluft vorgeheizten Backofen erhitzen, mindestens 10 Minuten. Somit werden auch die unteren Seiten der Blumenkohlscheiben schön braun geröstet.
- 2. Blumenkohl in Steaks schneiden** Die Wurzelseite unten beim Blumenkohl gerade und flach abschneiden. So kann er stabil auf das Schneidebrett gesetzt werden. Vom ganzen Kohl rundherum etwa 1 cm tief die äusseren Röschen wegschneiden und beiseite legen. Den restlichen ganzen Kohl in zirka 2 cm dicke Steaks schneiden.
- 3. Blumenkohlsteaks rösten** Steaks beidseitig mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Olivenöl beträufeln. Auf das heisse Blech legen und im Backofen etwa 20 Minuten rösten, bis sie beidseitig schön golden sind.
- 4. Topping vorbereiten** Dazu die weggeschnittenen Röschen grob hacken. Dann in einer Schüssel mit dem Paniermehl, den Chilis, Oliven, Kapern und der Petersilie gut vermischen. Die Schale der ganzen Zitrone hineinreiben und den Taleggio dazu hobeln. Alles gut mischen.
- 5. Blumenkohlsteaks fertigstellen** Steaks aus dem Backofen nehmen, Topping darüber verteilen, leicht andrücken und zurück in den Ofen geben für zirka 10 Minuten, bis der Käse golden geschmolzen ist.

Dazu passt: Ein grüner Salat oder kleine, neue Kartoffeln.

Tipp: Blumenkohlresten grob hacken und mit Gemüse-Pasta, zum Beispiel Orecchiette verwenden.

Zutaten für 4–6 Personen

- 2 grosse Blumenkohl (je etwa 800 g)
- 6 EL Olivenöl «extra vergine»
- 6 kleine, eingelegte rote Chilis (etwa 30 g), grob gehackt
- 100 g grobes Paniermehl
- 50 g schwarze Oliven, entsteint und grob gehackt
- 2 EL Kapern im Salz, gut gewässert
- 1 kleiner Bund groblättrige Petersilie, grob gehackt
- 1 Bio-Zitrone
- 150 g Taleggio Käse, Kühlschrank-kalt