

**Typ:** Gemüse

**Quelle:** Ottolenghi: Flavours, S. 205

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Dank der mitgerösteten Chilischoten und Zwiebeln, reichlich brauner Butter und der langen Garzeit wird der Blumenkohl hier unfassbar aromatisch, geradezu fleischig. Die Chilibutter können Sie bis zu 2 Wochen im Voraus zubereiten und luftdicht verpackt im Kühlschrank aufbewahren. Wir raten Ihnen ganz dringend, gleich die doppelte Menge zu machen; sie ist etwas Besonderes und lässt sich wunderbar auf Eiern schmelzen oder als Marinade für Gemüse oder für ein Wahnsinns-Brathähnchen verwenden.

Servieren Sie den Blumenkohl mit Brot und ein paar einfachen Salaten als Hauptgang oder als Teil eines festlichen Büfetts.

Die Zutaten sind m.E. zusammen viel zu scharf. 2 Dez 20: viel weniger genommen, dafür 3 rote Spitzpaprika in großen Stücken mit aufs Blech gelegt.

**Zutaten:** 2 große Köpfe Blumenkohl mit Blättern (1,9 kg)  
2 Zwiebeln, geschält und geachtelt  
8 rote Chilischoten, der Länge nach eingeschnitten  
1 Zitrone, in Spalten geschnitten, zum Servieren  
Salz

#### CHILIBUTTER

120 g Butter, zerlassen (oder 120 ml Olivenöl, wenn das Gericht vegan sein soll)  
110 ml Olivenöl  
1/4 EL rote Paprikaflocken  
2 1/2 TL Tomatenmark  
1/4 Isot Biber (türkische Chiliflocken aus Urfa)  
90 g Rosen-Harissa (je nach Schärfe die Menge anpassen; s. S.19)  
3/4 TL Aleppo-Chiliflocken (Pul Biber; oder TL herkömmliche Chiliflocken)  
3 Knoblauchzehen, zerdrückt  
1 1/2 TL Zucker

**Rezept:** 1. Die Blumenkohlblätter so stutzen, dass jeweils etwa 5 cm des eigentlichen Blumenkohls frei liegen. Beide Köpfe längs vierteln; die Blätter sollen unbedingt am Strunk verbleiben.

2. In einem sehr großen Topf (es müssen alle Blumenkohlviertel hineinpassen) reichlich stark gesalzenes Wasser aufkochen lassen. Die Blumenkohlviertel darin 2 Minuten blanchieren, dabei mit einem Deckel, der etwas kleiner ist als der Topf, beschweren, damit sie unter Wasser bleiben. Die Blumenkohlstücke in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Garsud teilweise aufbewahren. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen.

3. Die Zutaten für die Chilibutter in einer kleinen Schüssel mit 1 TL Salz verrühren. Blumenkohlviertel, Zwiebeln und Chilischoten auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen und mit der Chilibutter begießen. Sorgfältig mischen, bis alles sehr gut überzogen ist (am besten Gummihandschuhe anziehen und die Hände nehmen). Die Blumenkohlviertel so arrangieren, dass zwischen ihnen so viel Abstand wie möglich ist; eine Schnittfläche sollte jeweils unten sein, die Blätter sind also der Hitze ausgesetzt. 30 Minuten rösten, großzügig mit Garsud und Chilibutter bestreichen und die Ofentemperatur auf 170 °C (Umluft) reduzieren. Das Gemüse weitere 35-40

Minuten rösten, dabei zweimal mit der Garflüssigkeit bestreichen, bis der Blumenkohl schön gebräunt ist und die Blätter knusprig sind.

4. Alles auf einer Platte anrichten, die Chilibutter mit den gebräunten Aromaten vom Blech dazugeben. Sofort mit Zitronenspalten servieren.