



Gratinierter Blumenkohl

Zutaten für 4 Personen: 700 g Blumenkohl, 150 ml Sahne, 2 Lorbeerblätter, 2 Knoblauchzehen, Salz, schwarzer Pfeffer, 1 Zweig Thymian (getrocknet oder frisch), 120 g Comté, 50 g Semmelbrösel

Yoram Ottolenghis Lebenswerk, so wird es später heißen, besteht darin, den Blumenkohl von seinem kohligen Ruf befreit zu haben. Mit Kumin, Chili, Honig, Kurkuma verhalf er ihm zu neuem Glanz. Über mich wird es heißen: Elisabeth Raether führte den Blumenkohl wieder zu seinem wahren Wesen zurück. Sie war so kühn, inmitten der Ottolenghi-Hochzeit einen Blumenkohl ganz ohne Kumin einfach mit Käse zu überbacken. Visionär. Und sie fügte Semmelbrösel hinzu! Die Leute konnten es nicht glauben. Ihre eigene Familie zweifelte an ihr: Ist das nicht ein Achtzigjahre-Gericht? Doch sie aßen das Gratin ganz und gar auf, guckten glücklich hinterher, denn draußen regnete und stürmte es, und da wusste Elisabeth Raether, dass sie richtiggelegen hatte. Folge deinem Instinkt. So entsteht Großes. Sei du selbst. Iss Blumenkohl, womit du willst.

Den Blumenkohl in seine Röschen zerteilen, diese waschen. Sahne in einem Topf erhitzen. Lorbeer hinzufügen sowie die Knoblauchzehen, die man zuvor geschält und mit der breiten Seite des Messers leicht angedrückt hat. Salzen und pfeffern. Wenn die Sahne heiß ist, den Blumenkohl hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze ungefähr 10 bis 15 Minuten weich garen (aber nicht zu weich, der Blumenkohl sollte nicht zerfallen). Dann zusammen mit der verbliebenen Flüssigkeit in eine Auflaufform geben, Thymianblättchen darüberstreuen.

Comté reiben, mit den Semmelbröseln vermengen. Auf dem Blumenkohl verteilen. Das Gratin bei 170 Grad Umluft ungefähr 25 Minuten lang im Ofen backen, bis die Oberfläche etwas Farbe angenommen hat und knusprig ist. Dazu passt ein grüner Salat mit Vinaigrette (am besten eine, die mit scharfem Senf angerührt ist). 🍴