

Schöne Melusine – überbackener Blumenkohl

Zutaten für 4 Portionen:

1 kleinen Blumenkohl (ca. 600 g),
1 EL Weißweinessig,
250 g Hackfleisch,
40 g durchwachsenen Speck,
2 Frühlingszwiebel,
2 EL Olivenöl,
500 g Tomaten,
500 g Kartoffeln,
(festkochende z.B. Sieglinde, Gloria,
Selma ...),
1 EL gehackte Blatt Petersilie,
gemahlene Kümmel,
Salz, Zucker,
3 EL geriebenen Emmentaler,

Für die Soße:

20 g Butter,
20 g Mehl,
¼ Liter Gemüsebrühe,
100 ml Sahne,
1 TL Zitronensaft,
etwas Weißwein,
1 Ei,
Salz, 1 Prise Zucker, 1 Prise Muskat,

Zubereitung :

Von dem Blumenkohl die grünen Blätter entfernen und ihn dann im kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker, einem Esslöffel Weißweinessig und etwas gemahlenem Kümmel ca. 10 Min garen und heraus nehmen.

Die Tomaten einschneiden , kurz ins kochende Wasser geben. Herausnehmen und enthäuten, dann in 3 mm dicke Scheiben schneiden.

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und den durchwachsenen Speck in kleine Würfelchen schneiden.

Nun in einer Pfanne die Frühlingszwiebeln, den Speck und das Hackfleisch anbraten. Eine Auflaufform mit Olivenöl einreiben und dann die Hackfleischmischung in die Form geben. Darauf die Tomatenscheiben legen , etwas salzen und darauf noch den Blumenkohlkopf setzen.

Für die Soße die Butter schmelzen und mit dem Mehl eine helle Einbrenne herstellen unter ständigem Rühren mit Gemüsebrühe, Sahne, Zitronensaft, Weißwein aufgießen. Das Eigelb zum Schluss unter die Soße rühren – nicht mehr kochen lassen – abschmecken mit Salz, Zucker und Muskat. Das Eiweiß schlagen und den Eischnee unter die etwas abgekühlte Soße heben.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Soße über den Blumenkohl gießen und im Backofen 30 Min. garen. Dann den geriebenen Käse darüber streuen. Nochmals im Backofen ca. 10 Min überbacken bis der Käse geschmolzen ist.

Die Schöne Melusine vor dem Servieren noch mit der gehackten Blatt Petersilie bestreuen.

Dazu servieren sie am besten Pellkartoffel.

