



## Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 02.07.2024

**Blumenkohlsalat mit Schafskäse im Filoteig**

**Für 4 Personen**

### Zutaten

#### Für den Salat

- 1 Blumenkohl (ca. 1,2 kg)
- etwas Salz
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Weißwein-Essig
- 2 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
- 1 TL Honig
- 2 TL Senf, z. B. Dijon Senf
- 6 EL Olivenöl
- etwas Pfeffer
- 2 EL Kapern (aus dem Glas)
- 1 Zwiebel, rot
- 0,5 Bund Petersilie
- 80 g Oliven, schwarz (z. B. Kalamata-Oliven)

#### Für die Schafskäse-Päckchen:

- 200 g Feta
- 1 TL Honig
- 1 TL Kräuter der Provence
- 8 EL Butter, zerlassen
- 4 Blätter Filoteig
- 1 Ei, Größe M
- 2 EL Rapsöl



### Zubereitung:

1. **Blumenkohl** putzen, dabei die zarten Blätter beiseite legen. Kohl in große Röschen teilen. Die Blumenkohlröschen in Salzwasser, zugedeckt ca. 5 Minuten bissfest garen.
2. Inzwischen für das Dressing Knoblauch abziehen, fein würfeln und mit etwas Salz zu einer feinen Paste zerreiben. Knoblauch, Essig, Zitronensaft, Honig, Senf und 4 EL Olivenöl zu einem sämigen Dressing mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Blumenkohl abgießen, abtropfen lassen und eventuell noch etwas zerkleinern.
4. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Blumenkohl darin ca. 2-3 Minuten goldgelb rösten.
5. Blumenkohl unter das Dressing mischen, abkühlen und ziehen lassen. Währenddessen gelegentlich vorsichtig durchrühren.
6. **Für die Schafskäse-Päckchen** den Käse jeweils in 4 gleichmäßige Stücke teilen. Mit Honig bestreichen und mit Kräutern der Provence bestreuen.
7. Den Filoteig auf einer Arbeitsfläche auslegen, mit Butter dünn bestreichen und jeweils 2 Blätter passgenau aufeinander legen. Ränder mit verquirltem Ei bestreichen. Käsestücke auflegen und die Teigblätter zu Päckchen rollen. Ränder anrücken. Schafskäse-Päckchen mit übriger Butter bepinseln.
8. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Päckchen darin von allen Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten, evtl. im Backofen bei 80 Grad Ober- und Unterhitze warmhalten.
9. **Für den Blumenkohlsalat** Kapern abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, halbieren und feine Ringe schneiden. Petersilie abrausen, trocken schütteln. Petersilie und zarte Blumenkohlblätter fein schneiden.
10. Kapern, Oliven, Zwiebelringe, Petersilien- und Blumenkohlblättchen unter den marinierten Blumenkohl heben. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Käse-Päckchen aus dem Backofen nehmen. Blumenkohlsalat und Ziegenkäse-Päckchen anrichten und servieren.