



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:

- Blumenkohl** putzen, dabei die zarten Blätter beiseite legen. Kohl in große Röschen teilen. Die Blumenkohlröschen in Salzwasser, zugedeckt ca. 5 Minuten bissfest garen.
- 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.
- Den Blumenkohl abgießen, abtropfen lassen und eventuell noch etwas zerkleinern.
- Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Blumenkohl darin ca. 2-3 Minuten goldgelb rösten.
- Blumenkohl unter das Dressing mischen, abkühlen und ziehen lassen. Währenddessen gelegentlich vorsichtig durchrühren.
- Für die Schafskäse-Päckchen** den Käse jeweils in 4 gleichmäßige Stücke teilen. Mit Honig bestreichen und mit Kräutern der Provence bestreuen.
- 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.
- 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.
- Für den Blumenkohlsalat** Kapern abtropfen lassen. Zwiebel abziehen, halbieren und feine Ringe schneiden. Petersilie abrausen, trocken schütteln. Petersilie und zarte Blumenkohlblätter fein schneiden.
- Kapern, Oliven, Zwiebelringe, Petersilien- und Blumenkohlblättchen unter den marinierten Blumenkohl heben. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Käse-Päckchen aus dem Backofen nehmen. Blumenkohlsalat und Ziegenkäse-Päckchen anrichten und servieren.