



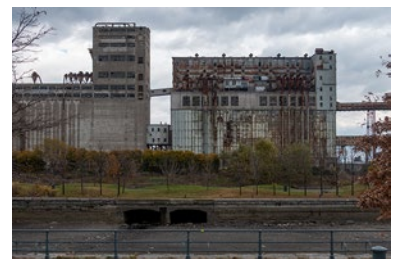
Knackiger Blumenkohl mit einer exotisch-blumigen, rauchigen, röstigen und säuerlichen Sauce. (Zürich, 11/2014)

## CHOU-FLEUR RÔTI

Im Ofen gebackener Blumenkohl mit Sauce aus Kapern, Speck, Zitrone und Ahornsirup

Diesen Blumenkohl habe ich erstmals an einem regnerischen Novemberabend im *Liverpool House* an der Rue Notre-Dame in Montreal gegessen. Das Lokal im Herzen von Little Burgundy ist ein Ableger des berühmten *Joe Beef*, das seine Gäste im Haus nebenan bewirbt. Der Blumenkohl war als *Chou Fleur Rôti* unter den Vorspeisen auf der großen Schiefertafel mit dem Menu des Tages aufgelistet. Serviert wurde mir ein grosses Stück Gemüse, das stellenweise recht stark verkohlt war, beinahe zäh im Biss und am Strunk noch ein wenig von Blättern umkränzt. Dazu gab es eine Sauce aus Zitronensaft, Kapern, Bacon und ziemlich viel Olivenöl, in der ich auch eine süßliche Note und zudem eine Ahnung von Zimt auszumachen glaubte. Das Gericht gefiel mir weil es dem sonst oft zum Süßlich-Kohligen neigenden Blumenkohl eine muskulöse, fast ein wenig böse Seite abgewann.

Ein Rezept für *Cauliflower Gratin* findet sich auch in *The Art of Living According to Joe Beef* – eine Art Kochbuch, das die kulinarische Haltung von David McMillan und seinen Mitstreitern zur Darstellung bringt und die Geschichte ihrer zwei Lokale erzählt. Allerdings hat



**Ein unglaublicher Filmschnitt** | «Auch in Montreal gibt es einen Vieux Port, der unmittelbar an das alte Stadtzentrum grenzt – wie sich das gehört. Allein nach Jachten sucht man in diesem Hafen vergeblich und auch sonst kommt hier kaum Ferienstimmung auf. Das hat weniger damit zu tun, dass dieser Hafen an einem Kanal liegt, dem Canal de Lachine, der einst...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 5. November 2014.



Die Fassade des Liverpool House.



Im Liverpool House wird das Menu des Tages auf einer großen Schiefertafel verkündet.



Chou-fleur rôtî, serviert an der Bar des Liverpool House, wo es etwas zu dunkel ist. (11/2014)



Wenn man die innersten Hüllblätter an der Blume belässt, dann sieht der Kohl gleich interessanter aus.

#### FÜR 4 PERSONEN

- 1 Blumenkohl (800 g), mit-samt den innersten Blättern, Strunkansatz und Ansatz der äußeren Blätter beschnitten
- 50 g Speck in nicht zu feinen Würfeln oder Stäbchen
- 30 g Kapern aus dem Salz, gut abgespült
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Ahornsirup
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 Msp. Zimtpulver
- 2 EL Olivenöl

dieses Rezept, in dem der Blumenkohl mit Mimolette-Käse und Gruyère überbacken wird, leider kaum etwas mit dem *Chou-fleur rôtî* zu tun, der mir im Liverpool House vorgesetzt wurde. Ich habe mich also ohne das Wort des Meisters auf die Suche machen müssen.

Die Sauce gelang mir praktisch auf den ersten Streich. Jedenfalls kam eine Mischung heraus, die dem Gemüse Röstaromen, Rauch, Säure, Blume, Süße und eine fast etwas geheimnisvolle Nachhaltigkeit zur Seite stellte und sich für mein Empfinden so sehr nah an der Sauce bewegte, die ich im Liverpool House gekostet hatte. Kniffliger war der Blumenkohl. Erst versuchte ich den Kohl im Ganzen im Ofen zu backen, doch das Gemüse wurde dabei zäher oder verkohlter als es meinen Wünschen entsprach – und aus ästhetischen Gründen wollte ich das Stück ja nicht in Rosetten zerlegen. Also habe ich begonnen, den Kohl vor dem Ofengang leicht anzudünsten. Nach einigen Anläufen habe ich die nachfolgenden Dünst- und Backzeiten festgelegt, die einen knackigen (aber nicht gerade zähen) und schön gebräunten (aber nicht verkohlten) Blumenkohl auf den Tisch bringen, den man daselbst mit feierlicher Geste zerlegen kann – als handle es sich um einen kapitalen Braten. Wer den Blumenkohl gerne noch etwas bissiger hat, reduziert die Zeit im Dampf um ein oder zwei Minuten. Da ich in meinem Alltag leider nicht so viele Kalorien verbrauche wie ein kanadischer Schlittenführer, habe ich das Olivenöl auf ein Minimum reduziert, im Liverpool House war die Sauce doch etwas zu ölig.

Für dieses Rezept lasse ich die feinen, innersten Hüllblätter, mit denen der Kohl in der Regel verkauft wird, an der Blume dran. Ich schneide nur schadhafte Blätter und die meist etwas trocken gewordenen Ansätze der dickeren Blätter ab. Die innersten Blätter haben ebenfalls einen feinen Blumenkohlgeschmack, bereichern das Gericht um eine leicht zähe Konsistenz – und das Gemüse sieht so außerdem interessanter aus.

#### Zubereitung (Kochzeit 50 Minuten)

- 1 | Einen Topf mit gut schließendem Deckel, der den ganzen Blumenkohl fassen kann, auf den Herd stellen. So viel Wasser hineingießen, dass es rund 15 mm über dem Boden des Topfes steht. Zum Kochen bringen, Blumenkohl hinein setzen, Deckel auflegen, Hitze ein wenig reduzieren, 9 Minuten dämpfen.
- 2 | Kohl aus dem Topf heben und in einem Sieb abkühlen und wieder trocken werden lassen.
- 3 | Blumenkohl auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen und im 220 °C heißen Ofen 40 Minuten backen.
- 4 | Gut 10 Minuten vor Ende der Backzeit den Speck in einem kleinen Pfännchen rund 5 Minuten auslassen bis er knusprig ist. *Das geht am besten in einem Töpfchen mit Antihafbeschichtung.*
- 5 | Kapern zum Speck geben und kurz anziehen lassen. Zitronensaft, Ahornsirup, Pfeffer und Zimt begeben, umrühren und 1–2 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und Olivenöl einrühren.
- 6 | Den Blumenkohl im Ganzen zu Tisch bringen, Sauce separat dazu.