

Ofen-Blumenkohl, Burrata, Orangen-Harissa-Soße, Pistazien

Für zwei Personen

Für Marinade:

2 EL Zatar 2 EL Paprikapulver 6 EL Olivenöl
Salz

Für den Blumenkohl:

1 kleiner Blumenkohl 1 Burrata 1 Orange

Für die Harissapaste:

2 Knoblauchzehen 1 EL Tomatenmark 2 EL Chiliflocken
1 TL Koriandersamen $\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmelsamen $\frac{1}{2}$ TL Kümmel
50 ml Olivenöl 1 Prise Salz

Für die Sauce:

2 Orangen 1 EL Olivenöl 1 TL flüssiger Honig

Für die Garnitur:

1 Handvoll Pistazien $\frac{1}{4}$ Bund Koriander

Für Marinade:

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Olivenöl mit Zatar, Paprikapulver und etwas Salz zu einer Marinade mischen.

Für den Blumenkohl:

Blumenkohl in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Blumenkohlscheiben auf ein Backblech legen und beidseitig mit der Marinade bestreichen und im Backofen ca. 12 Minuten backen. Orangenschale abreiben. Burrata mit Orangenresten bestreuen.

Für die Harissapaste:

Koriandersamen und Kreuzkümmelsamen nacheinander mörsern.

Knoblauch abziehen und reiben. Chiliflocken mit heißem Wasser übergießen und quellen lassen.

Wasser abgießen und Chili mit Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Olivenöl, Tomatenmark, Knoblauch und Salz zu einer Paste mischen.

Für die Sauce:

Eine Orange filetieren. Eine Orange halbieren und auspressen. 1 EL der Harissapaste mit Honig, Olivenöl und Orangensaft mischen und geschnittene Orangenfilets hinzugeben.

Für die Garnitur:

Pistazien hacken und Koriander zupfen.

Burrata auf Teller anrichten. Blumenkohl darauf anrichten. Die Orangenfilets aus dem Sautensud auf den Blumenkohl geben und mit der Sauce achtsam übergießen. Mit Pistazien und Koriander garniert servieren.

Tarkan Benni Özgöz am 10. Mai 2023