



## **Himmlischer Kartoffelschaum ohne Siphon – mit Blumenkohl & Pflaumenragout**

### **Zutaten**

#### **Zutaten Kartoffelschaum**

- 1 kg Kartoffeln
- 150 ml Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- 20 g Butter

#### **Weitere Zutaten**

- 1 Blumenkohl
- 50 g Butter
- 50 ml Rapsöl
- 150 g Trockenpflaumen
- 2 EL Kürbiskerne
- etwas Gemüsebrühe
- 2 EL kalte Butter
- Olivenöl
- Salz

### **Zubereitung**

Den Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blumenkohl waschen, 6 Blumenkohl-Röschen abschneiden und auf ein Backblech geben. Die restlichen Blumenkohl Mund groß für das Ragout schneiden.

Die 50 g Butter schmelzen und durch ein Passiertuch (ich benutze gern auch Filterpapier) geben und zusammen mit dem Rapsöl richtig erhitzen. Ein Teil des Fetts mit einem Löffel über die Blumenkohlroschen auf dem Backblech geben und in den Ofen schieben. Ca. 20 Minuten im Ofen backen. Zwischendurch immer wieder löffelweise



das Fettgemisch über den Blumenkohl geben und aufpassen das er nicht zu stark braun wird.

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser geben. Große Kartoffeln können halbiert werden. Mit etwas Salz das Wasser mit den Kartoffeln zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Milch in einen Topf geben und erwärmen – nicht kochen!

Mit einem Messer in die Kartoffel stechen. Wenn das Messer leicht in die Kartoffel eindringt, sind sie weich. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.

Muskatnuss über die Kartoffeln reiben, etwas Salz hinzugeben, Butterflöckchen verteilen und die Milch in einem Strahl hineingeben. Mit einem Schneebesen den Kartoffelschaum lange mit schaumig rühren.

Für das Pflaumenragout die Kürbiskerne in etwas Olivenöl in einer Pfanne rösten, dann die Trockenpflaumen klein schneiden und zusammen mit den kleinen Blumenkohlröschen in der Pfanne etwas schwenken. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und kurz, nicht zu stark köcheln lassen, bis der Blumenkohl weich ist. Mit Salz würzen.

Den Kartoffelschaum auf einen Teller geben. Die Blumenkohlröschen aus dem Backofen dazu legen und das Pflaumenragout über den Kartoffelschaum drapieren.