



Beilage

Blumenkohl an Senfsauce gratiniert

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

850 gr	Blumenkohl
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Butter (gehäuft) (40 gr)
1 EL	Mehl
1.5 dl	Bouillon
1.5 dl	Rahm
2 EL	Senf (wenn vorhanden: körniger)
1 Prise	Zucker
2 Stück	Eier (davon das Eigelb)
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung:

Backofen	Backofen auf 250 Grad vorheizen.
Blumenkohl	Den Blumenkohl putzen und in kleine Röschen schneiden, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 15 – 20 Minuten köcheln lassen.
Butter, Mehl Blumenkohlkochwasser Bouillon und Rahm	Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Danach das Mehl hineingeben und anschwitzen. Mit ca. 2 dl des Blumenkohlkochwassers, Bouillon und Rahm auffüllen und etwas 10 Minuten köcheln lassen, bis es eine sämige Bechamelsauce ergibt. Sollte die Sauce zu dick sein, erneut Blumenkohlsudwasser begeben.
Senf, Salz, Pfeffer	Den Senf in die Sauce geben und umrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen. Die Sauce ein wenig abkühlen lassen.
Eier	Die Eigelbe in die Sauce geben und gut umrühren.
Blumenkohlröschen	Die Blumenkohlröschen in eine gebutterte Gratinform geben und mit der Sauce übergiessen. Im Ofen, auf oberster Rille, ca. 10 Minuten bei grosser Hitze gratinieren.