

Es soll ja Menschen geben, die Blumenkohl bis aufs Blut nicht mögen. Mir geht's umgekehrt: In der Saison könnte ich täglich was aus Blumenkohl essen. Nun ist mir schon vor Längerem klargeworden, dass es ein Sakrileg ist, den Kopp als Ganzes oder zerteilt in Röschen in heißem Wasser bis zur Besinnungslosigkeit zu verkochen. Da kam mir ein Trend gerade recht. Viele Köche haben den weißen Kohl für sich und ihre Küche entdeckt, weil sie ihn verbrennen. Ja, richtig gelesen: Verbrennen. Das Wort passt so gut, weil die Röschen nicht bloß geröstet werden, sondern im Ofen für eine gute halbe Stunde ziemlich großer Hitze ausgesetzt werden. Manche gehen sogar hin, rösten den Kopp am Stück und sorgen unter dem Grill dafür, dass er von außen fast schwarz wird. So weit wollen wir in diesem einfachen Gericht nicht gehen.

Die Zutaten (für zwei Portionen):

1 nicht zu großer Blumenkohl
1 dicke rote Zwiebel
1 gute Handvoll kleiner Kartoffeln – z.B. Drillinge
1 doppelt daumenlanges Stück Chorizo
1 EL Kapern, mittelscharfer Senf, Zitronensaft,
Olivenöl, Zucker, Salz, grobes Meersalz, schwarzer Pfeffer

Die Zubereitung:

Heiz den Ofen auf 200° Umluft vor und leg ein Blech mit Backpapier aus. Zerleg den Blumenkohl in nicht zu kleine Röschen, wobei du jeweils den Strunk auf ein Minimum kürzt. Gib ihn in eine Schüssel, streu grobes Meersalz drauf und träufle nicht zu knapp Olivenöl darüber. Vermisch das Ganze mit den Händen. Pell die Zwiebel, halbier sie und schneide die Hälften in dicke Scheiben. Verteil den Blumenkohl in einer Lage auf dem Backblech und verteil die Zwiebelstücke gleichmäßig dazwischen. So muss er nun zwischen 25 und 30 Minuten im heißen Ofen verbringen. Ab und zu wendest du die Röschen und die Zwiebeln. Hack die Kapern und rühr sie in eine Vinaigrette aus mittelscharfem Senf, Zitronensaft, Salz, ein bisschen Zucker und Olivenöl.

Wasch die Töffelchen, halbier sie und koch sie knapp 15 Minuten in leicht kochendem, gesalzenen Wasser. Schneide die Chorizo in nicht zu dünne Scheiben und lass in einer Pfanne auf leichter Hitze das Fett aus. Sind die Kartoffeln gar und abgedampft, drehst du die Hitze

hoch und sorgst dafür, dass die Wurstscheiben knusprig werden. Dann kommen die halbierten Erdäpfel dazu, die im heißen Fett gut zehn Minuten lang durchgeschwenkt werden, bis sie Kruste bekommen. Ab damit in eine Servierschüssel!

Ist der Blumenkohl fertig, kommt er in eine Schüssel, und die schüttest die Vinaigrette darüber. Heb alles gut unter. Würze mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und - falls nötig - mit Salz. Das war's auch schon mit diesem superleckeren Blumenkohlgericht.