
ROMANA GRATINIERT MIT KAPUZINERKRESSE-SAHNE



für 2 Personen

Zutaten

für die Kapuzinerkresse-Sahne

3 EL natives Olivenöl extra
1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
1/2 Chilischote, fein geschnitten
3 Bund grobblättrige Petersilie, fein geschnitten
2 EL Kapern, davon 1 EL fein geschnitten
10 Kapuzinerkresseblüten, fein geschnitten
1 Zweiglein Rosmarin, fein geschnitten
0.5 dl Weisswein, trocken
2 dl Sahne
40 g Pecorinokäse, fein gerieben

für den Romana

2 lt Salzwasser
1 mittelgrosser Romana
Eiswasser in einem Becken
1/2 Zitrone, davon die geriebene Schale
50 g Pecorinokäse, gerieben

für die Dekoration

Kapuzinerkresseblüten
1 TL Kapern
ein paar Rosmarinnadeln

Und so wird es gemacht ;-)

1 Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, den Knoblauch darin kurz glasig anschwitzen.

2 Die Chili, die Petersilie, die Kapern, die Kapuzinerkresseblüten und den Rosmarin zugeben. Mit dem Weisswein ablöschen, aufkochen und während 3 Minuten kochen lassen. Die Sahne zugeben. Den Pecorino einrühren, warten bis es anfängt fein zu blubbern, sofort vom Herd nehmen und ziehen lassen.

3 In der Zwischenzeit 2 lt Salzwasser zum kochen bringen. Das Eiswasser zum Abkühlen vorbereiten.

4 Den Romana (ganz) unter fliessendem Wasser kurz durchspülen.

Backofen

250° während 7 Minuten überbacken

Tipp

Zu diesem Gericht passen
Salzkartoffeln und Reis.

Und weiter ...

5 Sobald das Salzwasser kocht, den Romana eintauchen und 4 Minuten lang blanchieren, herausnehmen und sofort im Eiswasser abkühlen.

6 Den Ofen auf 250 ° vorheizen.

7 Den Romana gut abtropfen lassen, vielleicht noch sorgfältig auspressen. Mit einem Messer der Länge nach halbieren, den Strunk entfernen, eine Hälfte aufgefächert in eine Backform/Bräter legen und die Sauce darüber verteilen. Zuletzt die Zitronenschale und den restlichen Pecorino darüber streuen. In den Backofen geben und überbacken.

8 Auf dem Teller anrichten, die Dekoration darauf verteilen und servieren.

Küchen-Philosophie

Alles hängt vom Geschmack ab und von der Fähigkeit, die Dinge anzuordnen.

Nicolai Wassiljewitsch Gogol