



Raffiniertes

# Blumenkohl-Ragout mit Blätterteig

## Zutaten

für 4 Portionen

750 g Blumenkohl  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
25 g Butter  
25 g Mehl  
150 ml Sahne  
50 ml Weißwein  
½ EL Senf  
40 g Mandelblätter  
250 g Blätterteig  
1 Ei  
Estragon  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

## Zubereitung

Blumenkohl in Röschen schneiden und in Salzwasser garen, anschließend aus dem Wasser nehmen und das Kochwasser für die Soße aufbewahren. Die Mandeln goldbraun rösten.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Butter dünsten, bis sie weich sind. Mehl einrühren, mit Weißwein und etwas Kochwasser aufgießen. Dann die Sahne und Senf dazugeben und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Falls die Soße zu dickflüssig ist, einfach noch etwas Kochwasser dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen und anschließend Blumenkohl, Mandeln und Estragon dazugeben und vermengen. Alles noch einmal fünf Minuten köcheln lassen.

Den Blumenkohl in eine Auflaufform geben und komplett mit Blätterteig bedecken. Wer anschließend noch Reste vom Blätterteig übrig hat, kann diese nutzen, um die Haube zu verzieren. Im Backofen bei 175 Grad etwa zwölf Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

Brennwert: 2.166 kJ, 518 kcal · Zeit: 1 Stunde