

Kochen

Martin Gehrlein

Montag, 17.03.2025

Blumenkohl-Taler mit Radieschenquark

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Radieschenquark

- 1 Bund Radieschen, ca. 80 g
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 TL Rapsöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 250 g Quark, ca. 20 % Fett
- 150 g Joghurt
- 3 EL Wasser oder Milch, nach Belieben
- etwas Senf
- 2 EL Balsamessig, hell oder anderer Essig
- 1 Beet Kresse

Für die Blumenkohl-Taler

- 1 Kopf Blumenkohl, ca. 700 g
- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend oder mehligkochend
- 4 Lauchzwiebeln
- 100 g Gouda oder andere Käse
- 4 Eier, Größe M
- 100 g Haferflocken, blütenzart, ca.
- 100 g Mehl, ca.
- 2 EL Senf
- 100 ml Milch, ca.
- etwas Pfeffer
- etwas Paprikapulver, edelsüß
- 5 EL Rapsöl



Zubereitung

1. **Für den Radieschenquark** Radieschen abbrausen, trocknen, kleinschneiden und etwas salzen. (Falls schöner Blätter vorhanden sind, diese, evtl. abbrausen, trockenschütteln, fein schneiden und beiseitelegen).
2. Lauchzwiebeln abbrausen, trocken und ebenfalls kleinschneiden.
3. Öl erhitzen. Lauchzwiebeln darin ca. 1-2 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.
4. Quark, Joghurt und evtl. Wasser oder Milch glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Essig würzen.
5. Radieschen und Lauchzwiebeln untermischen, abschmecken, abdecken und kühlen.
6. **Für die Taler** den Blumenkohl putzen, abbrausen, in Röschen teilen. Röschen in kochendem Wasser ca. 2-3 Minuten blanchieren. herausnehmen, kalt abbrausen, abtropfen lassen.
7. Röschen in einem Mixer mittelfein zerkleinern.
8. Kartoffeln abbrausen, schälen, raspeln und gut ausdrücken.
9. Lauchzwiebeln abbrausen, trocken und kleinschneiden. Käse fein reiben.
10. Blumenkohl, Kartoffeln, Lauchzwiebeln, Eier, Haferflocken, Mehl, Senf und Milch (Milch nach und nach zugeben, die Masse sollte nicht zu fest oder zu flüssig sein, sondern sich gut formen lassen) mischen und gut verkneten.
11. Die Masse mit dem Käse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen.
12. Aus der Masse etwa 12-16 Taler formen und etwas flach drücken.
13. Das Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen. Die Bratlinge darin von beiden Seiten ca. 5-7 Minuten goldbraun braten. Taler bis zum Servieren warmstellen.
14. Kresse vom Beet schneiden und über den Radieschen-Dip streuen. Mit den Talern anrichten und servieren.