Tatsächlich liebe ich Blumenkohl fast so sehr wie Spargel. Als Kind war das weiße Ding mit weitem Abstand mein Lieblingsgemüse. Vor allem, weil meine Tante Gerda – eine gelernte Köchin – ihn auf hunderterlei Arten zubereitete; einige davon habe ich übernommen. Allerdings gehörte die Version, die Röschen im Ofen zu rösten, nicht zu ihrem Repertoire; aber zu meinem. Dazu serviere ich gern eine Art Hummus aus Erbsen und Avocado. Und so geht das:

Die Zutaten:

1 nicht allzu großer Blumenkohlkopp
reichlich Olivenöl
grobes Meersalz
1 eher kleine reife Avocado
100 g TK-Erbsen
1 Knoblauchzehe
gemahlener Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Salz, Zitronensaft

Die Zubereitung:

Je nach Anzahl der Mittesser verwendest du mehr oder weniger viel vom Blumenkohl. Denn außer dem Hauptstrunk kannst du auch die Stiele verschiedener Dicke mitrösten. Also schneidest du zuerst mit einem Piddelmesserchen die feinen Röschen vom Kopp und teilst sie mit den Fingern in kleine Teile. Dann würfelst du die Stiele, die mit aufs Blech sollen. Heiz das Rohr auf 180° Umluft vor. Leg ein Blech mit Backpapier oder deiner Silikonmatte aus, pinsle die mit Olivenöl ein oder verteil die Blumenkohlteilchen gleichmäßig darauf. Streu beherzt grobes Meersalz und nicht zu viel Kreuzkümmel drauf und träufle ebenso beherzt Olivenöl drüber. Das Ganze braucht 20 bis 25 Minuten im Ofen. Nach der Hälfte der Zeit wendest du alles einmal durch.
Alternative: Gib die Blumenkohlstückchen in eine große Schüssel, gib reichlich Olivenöl, ordentlich Meersalz und ein wenig Kreuzkümmelpulver dazu, vermeng alles mit den Händen und kipp den Schüsselinhalt dann auf das vorbereitete Blech.

Tau die TK-Erbsen in heißem Wasser auf, dem du eine geschälte Knoblauchzehe beigefügt hast. Löffle das Fruchtfleisch aus der Avocado in einen passenden Messbecher. Sei die Erbsen und die Knoblauchzehe ab und gib beides in den Becher. Würze mit gemahlenem

Kreuzkümmel, frisch gemahlenem Pfeffer und nicht zu viel Salz. Gib einen Strahl Zitronensaft dazu und mach aus dem Ganzen mit dem Zauberstab ein glattes, giftgrünes Püree.

Das war’s. Bei uns gab es dazu Brocken von der Hühnerbrust, die in wenig Zitronensaft und Olivenöl, das ebenfalls mit Cumin versetzt war, mariniert waren. Die habe ich in der Pfanne scharf angebraten und dann für 12 Minuten zum Garen zum Röstblumenkohl gegeben. Die weiße Creme ist Ziegenfrischkäse mit Milch glattgerührt und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt.