

## Romanesco

entweder Röschen in Wasser blanchieren (nur ganz kurz).

Oder:

In Scheiben schneiden (nicht erschrecken, fallen auseinander beim Schneiden): normales Öl oder Olivenöl, ein klein wenig Sesamöl (ACHTUNG: ist sehr geschmacksintensiv), etwas Butter dazu, Romanesco-Stückchen dazu, kurz anbraten, etwas Salz dazu (nicht so viel wie im Kochwasser, weil es ja hier direkt draufkommt), Muskat und Pfeffer dazu.

Ein paar Walnüsse in groben Stücken dazu, einige Pinienkerne dazu, mit etwas Apfelsaft ablöschen (gibt etwas Süße, es braucht kein Zucker dazu, das würde sonst zu sehr braten).

Walnussöl ist sehr empfindlich gegen Hitze, der Geschmack würde zerstört, daher das Gemüse in Schüssel oder kleine Schälchen geben und danach einige Tropfen Walnussöl drübergeben.