

## African Style Rezept

### Ganzer Blumenkohl mit Butter arrosiert Mandelcreme und Knoblauch-Chili

**Mayonnaise** 2 Personen / Zubereitung: Zeit: ca 1 Std

#### Das brauchst du:

##### *Blumenkohl*

- 1 Blumenkohl ganz
- 150 g Butter Salz,

##### *Mandelcreme*

- 50 g Mandeln
- 50 g Crème fraiche
- 5 g Misopaste
- 5 g Zitronensaft
- 5 g Ponzu alternativ Sojasauce, hell

##### *Garlic-Chili Mayonnaise*

- 10 g Eigelb
- 85 g Eiweiss
- 30 g Weisser Balsamicoessig
- 5 g Zitronensaft
- 5 g Salz 10 g
- Garlic Chili Hot Drops
- 250 g Rapsöl

#### Und so gelingt's:

##### *Für den Blumenkohl*

1. Den Blumenkohl unten abschneiden und alle Blätter entfernen.  
Wichtig: der Blumenkohl muss ganz bleiben.
2. Blumenkohl ca. 5 Min. kochen. (Stichprobe mit einem Messer machen). Blumenkohl rausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen. Anschliessend in einer Bratpfanne die Butter aufschäumen und den Blumenkohl in die schäumende Butter geben. Den Blumenkohl mit der Butter arrosieren (übergießen) bis er weich ist und Farbe bekommt. Das dauert ca. 5-10 min.

##### *Für die Mandelcreme*

1. Mandeln in Butter anrösten, und mit en restlichen zutaten zu einer Creme mixen und abschmecken

##### *Für die Garlic-Chili Mayonnaise*

2. 1 Eigelb, Eiweiss, weisser Balsamico, Zitronensaft, Salz, Hot Drops Garlic Chili in einen Mixbecher geben. Mit einem Stabmixer kurz vermischen. Das Rapsöl langsam in einem dünnen Strahl dazu mixen.
1. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse (beides beiseitestellen) entfernen und in Würfel schneiden. Den Puderzucker in der Pfanne leicht karamellisieren. Mit Calvados, Weisswein und Apfelsaft ablöschen. Kerngehäuse und Schalen dazugeben, etwas einkochen und passieren. Dann die Äpfel dazu geben und weich garen, herausnehmen und zusammen mit der Butter fein pürieren. Den Fond je nach gewünschter Dicke dazumixen. Mit Rosie's Salt abschmecken



#### Geheimtipp von Amanda:

Garlic Chili Hot Drops mag auch Tomaten und Pizza. Wenn ich Pizza mache, tue ich mit Hot Drops Garlic marinierte Hähnchenstücke darauf. Und wichtig ist, dass es auch etwas Garlic Chili in der Tomatensauce hat, die auf den Pizzaboden kommt.



Der Kick dazu ist, etwas Smoked Seasoning darüber. Beide, Garlic Chili und Smoked Seasoning, sind ein super Team!