



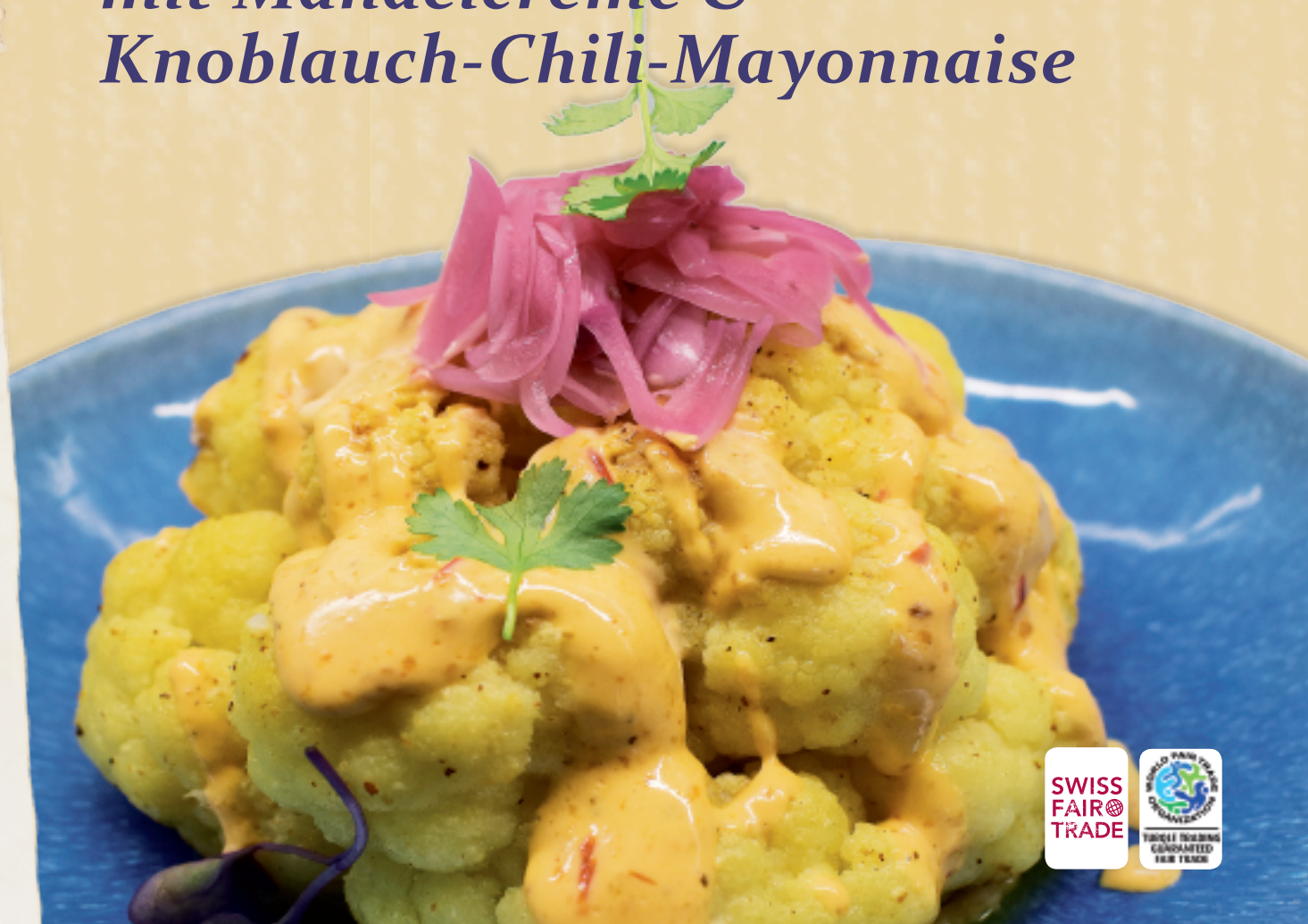
Für 2 Personen

Dafür brauchst du:

- 1 Blumenkohl
- 150 g Butter
- 50 g Mandeln
- 50 g Crème fraîche
- 5 g Miso-Paste
- 5 g Zitronensaft
- 5 g Ponzu (oder helle Sojasauce)
- 10 g Eigelb
- 85 g Eiweiss
- 30 g weisser Balsamico
- 5 g Zitronensaft
- 5 g Salz
- 10 g Garlic Chili Hot Drops
- 250 g Rapsöl

Rezept-Tipp

Ganzer Blumenkohl mit Mandelcreme & Knoblauch-Chili-Mayonnaise



So gelingt's

Hot Drops Garlic Chilli



In diesen Hot Drops werden zwei geschmackliche Draufgänger harmonisch vereint. Diese Sauce ist besonders herrlich zu Lamm, Rind und Geflügel. Auch zu Pasta und in einem jeden Gemüsegericht macht es sich hervorragend. Diesem wunderbar schmackhaften Blumenkohl-Gericht geben sie eine besonders raffinierte, würzig-scharfe Note. Unwiderstehlich!

- ★ Schneide den Blumenkohl unten ab und entferne alle Blätter, koche ihn ca. 5 Min.
- ★ Schäume dann in einer Bratpfanne Butter auf und übergiesse den Blumenkohl damit bis er weich ist und Farbe bekommt (arrosiere ihn für ca. 5–10 Min.).
- ★ Röste für die Mandelcreme Mandeln in Butter und mixe sie danach mit der Crème fraîche, Miso-Paste und dem Zitronensaft zu einer Creme – mit Ponzu abschmecken.
- ★ Gib für die Garlic-Chili-Mayonnaise das Eigelb, Eiweiss, den weissen Balsamico, Zitronensaft, Salz und Hot Drops Garlic Chilli in einen Mixbecher und mixe alles mit einem Stabmixer durch – das Rapsöl in einem dünnen Strahl langsam dazumixen.
- ★ Anrichten und geniessen! En Guetä.