



Karfiol-Nuggets

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	45 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V2000 ab 2021

mit Kartoffel-/Erdäpfelspalten und Trüffel-Mayonnaise

Karfiol-Nuggets

3 Eier
60 g Weizenmehl Type 550
2 EL geriebener Parmesan
1 TL Salz
etwas Pfeffer
100 g Semmelbrösel
1 großer Karfiol (ca. 800 g)

Kartoffel-/Erdäpfelecken

800 g festkochende Kartoffeln/
Erdäpfel
3 EL Olivenöl
etwas Salz
etwas Pfeffer

Trüffel-Mayonnaise

50 ml Milch
½ TL Senf
½ TL Salz
100 ml Sonnenblumenöl





- 1 EL Trüffelöl
- 1 TL schwarzer Trüffel, gehackt
- 1 TL Zitronensaft

Karfiol-Nuggets

Zutaten bis einschließlich Pfeffer in einer Schüssel zu einem flüssigen Teig verrühren. Paniermehl in eine zweite Schüssel geben. Karfiol putzen, in Röschen schneiden. Röschen zum Teig geben, vermischen, sodass sie vollständig mit Teig überzogen sind. Einzeln im Paniermehl wenden und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen.

Kartoffel-/Erdäpflecken

Kartoffeln/Erdäpfel in Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

Backen

Garraum mit Heißluft mit Beschwaden auf 230 °C vorheizen.
Kartoffeln/Erdäpfel auf der unteren Auflage 10 Minuten backen.
Anschließend Karfiol auf der oberen Auflage mit den Kartoffeln/Erdäpfeln 20 Minuten weiterbacken.

Trüffel-Mayonnaise

Milch, Senf und Salz in einer Schüssel verrühren. Sonnenblumen- und Trüffelöl in einer zweiten Schüssel verrühren und unter ständigem Rühren anfangs tropfenweise, dann im Faden zur Milch gießen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entsteht. Trüffel daruntermischen und mit Zitronensaft abschmecken.

Anrichten

Karfiol-Nuggets und Kartoffel-/Erdäpflecken anrichten, Mayonnaise dazu servieren.

Garschritte

Garraum auf 230 °C mit Heißluft mit Beschwaden (vor)heizen
Vorheizen beendet. Gargut einschieben.
Heißluft mit Beschwaden 230 °C während 10 Min.
Weiteres Gargut einschieben. Weiter backen.
Heißluft mit Beschwaden 230 °C während 20 Min.



Zubehör

2 Kuchenbleche

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 26.01.2022

