Blumenkohl-Nuggets

Rezept von V-ZUG AG



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

mit Kartoffelschnitzen und Trüffel-Mayonnaise

Blumenkohl-Nuggets

3 Eier

60 g Weissmehl

2 EL geriebener Parmesan

1 TL Salz

etwas Pfeffer

100 g Paniermehl

1 grosser Blumenkohl (ca. 800 g)

Kartoffelschnitze

800 g festkochende Kartoffeln

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

Blumenkohl-Nuggets

Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel zu einem flüssigen Teig verrühren. Paniermehl in eine zweite Schüssel geben.

Blumenkohl rüsten, 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.

Kartoffelschnitze

Kartoffeln in Schnitze 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 auf der unteren Auflage 10 Minuten backen.

Anschliessend Blumenkohl auf der oberen Auflage mit den Kartoffeln 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

Blumenkohl-Nuggets und Kartoffelschnitze 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. Weiterbacken.

Heissluft mit Beschwaden 230 °C während 20 Min.

Zubehör

2 Kuchenbleche

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022