



hr1-DOLCE VITA

Hubertus Tzschirner **Broccoli**

ZUTATEN

1 Broccoli, längs geviertelt und den Strunk geschält, in 10% Salzwasser blanchiert
1 Bund Koriander, gewaschen und grob gezupft
1 Limette
1 rote Chili, fein gehackt (ggf. entkernt)
50 g Mayonnaise
3 EL Olivenöl
1-2 TL Ahornsirup
30 g Erdnüsse gesalzen, grob gehackt
1-2 TL Ahornsirup
1 TL Misopaste, hell
etwas Meersalz

ZUBEREITUNG

Broccoli-Viertel von allen Seiten bei direkter Hitze auf dem Grillrost (etwa 180°C) rundherum goldbraun rösten, herausnehmen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Aus der Mayonnaise, der Misopaste, Limette, etwas Chili, Meersalz und etwas Ahornsirup eine Creme herstellen. Die Creme großzügig auf einem vorgewärmten Teller kreisförmig verteilen.

Koriander mit etwas Limettensaft, Ahornsirup, Olivenöl und etwas Meersalz marinieren. Den Brokkoli noch einmal für einige Minuten von allen Seiten auf dem Grillrost rösten, damit er noch einmal heiß wird und die letzten Röststoffe bekommt.

Anschließend den Broccoli mittig auf der Mayonnaise-Creme platzieren. Mit der gehackten Erdnuss und etwas Meersalz bestreuen und den marinierten Koriander üppig aufsetzen.