

Grillblumenkohl

Zutaten für 4 Personen

Paprika - Granatapfel Remoulade

- * 1 Eigelb
- * Prise Salz, Prise Pfeffer, Prise Zucker
- * 1 EL Limettensaft
- * 1 EL mittelscharfer Senf
- * 125 ml Pflanzenöl
- * 1 EL Paprikacreme aus dem Glas (Tube)
- * 1 EL Granatapfelkerne

Blumenkohl

- * 1 Blumenkohl
- * 150 ml Brühe
- * 150 ml Weißwein
- * 60 g Butter
- * 1 Lorbeerblatt
- * Wachholderbeeren
- * 1 Zwiebel
- * 1 Thymianzweig
- * 1 Rosmarinzweig
- * Olivenöl
- * Salz & Pfeffer
- * ggf. Kräuter klein gehackt oder getrocknete

Zubereitung

1. Für die Remoulade das Eigelb, Gewürze, Saft und Senf verrühren. Das Öl nach und nach in feinem Strahl einrühren. Zum Schluß die Paprikacreme und die Granatapfelkerne unter die Remoulade heben.
2. Den Grill vorheizen. Ein Gefäß mit Dämpfeinsatz in den Grill geben. Die Brühe, den Wein und die Gewürze in die Flüssigkeit geben.
3. Den Blumenkohl in ca 5 cm starke Scheiben schneiden. Die Scheiben zum dämpfen in den Grill geben (auf den Dämpfeinsatz)
5. Wenn die Scheiben gut gegart sind, noch etwas bissfest, werden sie mit Öl, Salz und Pfeffer gewürzt. Wer möchte, kann auch noch Kräuter in die Marinade mischen. Dann können sie auf die indirekte Zone des Grills gelegt werden und von beiden Seiten ca. 4 Minuten goldbraun braten. Mit der Remoulade servieren.

Guten Appetit!

