





BLUMENKOHL

TRENTINGRANA, CHILI, HASELNÜSSE UND KAKAO

REZEPT FÜR 4 PERSONEN · AUSFÜHRUNG: MITTEL-LEICHT · ZEIT: 30 MINUTEN

ZUTATEN

- 1/2 Blumenkohl
- 25 g Trentingrana
- 150 g Brezza Riva Riserva Trentodoc - Schaumwein
- 150 g Sahne
- 10 g Butter
- 1 Lorbeerblatt
- 1/2 Schalotte
- 0,5 g Chilischote von Isera
- Kakao
- 60 g Haselnüsse

VERFAHREN

Blumenkohl waschen und putzen, in Stücke schneiden und 5 Minuten in gesalzenem Wasser kochen. Für die Soße die fein geschnittenen Schalotten, das Lorbeerblatt und den Trentodoc Schaumwein in einem Topf reduzieren, bis nur noch ein Hauch übrig ist. Dann die Sahne hinzufügen, um 3/4 reduzieren, mit der Butter emulgieren und die Chilischote und Trentingrana hinzufügen. Haselnüsse einige Minuten im Ofen rösten. Den gekochten Blumenkohl fein schneiden und mit der gebräunten Butter mischen. Die Soße auf den Tellern verteilen, einen Austech-Ring daraufsetzen und mit dem Blumenkohl füllen, dann die Haselnüsse daraufgeben und schließlich mit Kakao bestäuben.

WEIN- UND ÖLEMPFEHLUNG

Die Eleganz des Brezza Riva Riserva Pas Dosé, seine Struktur, sein Säureschub und seine Langlebigkeit machen ihn zu einem perfekten Begleiter für die Süße des Blumenkohls und die Kraft des Trentingrana, ebenso wie für die frischen und würzigen Noten des Olivenöls 46° Parallelo Blend.

