



VIOLETTER BLUMENKOHL AUF RISO VENERE AN WEISSER SCHOKOLADEN-SAUCE

Für 4 Portionen als Vorspeise

Zutaten;

240 gr Riso Venere
etwas Creme fraîche
1 kleiner Blumenkohl, in Scheiben
etwas Butter
feines Fleur de Sel
Sauce;
30 gr weisse Schokolade, zb. **Taucherli** Premium-Schokolade
1 EL Noilly Prat
1 Spritzer Limettensaft
Pfeffer aus der Mühle
nach Belieben;
etwas Microgreens



Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen, ein Blech mit Backfolie belegen. Für die Sauce; den Noilly Prat in einer kleiner Pfanne mit der Schokolade langsam erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Nun den Limettensaft zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf der Seite warm halten. Den Reis nach Verpackungsanleitung zubereiten. Danach etwas Creme fraîche darunterermischen und abschmecken. In der Zwischenzeit den gerüsteten Blumenkohl auf das Blech geben, etwas Butterflöckchen darüber geben und salzen. Im Ofen ca. 15 min backen. Auf dem Teller zuerst den Reis anrichten, darüber den Blumenkohl geben und mit wenig Sauce drapieren. Nach Belieben mit Microgreens dekorieren und etwas frisch gemahlener Pfeffer darüber mühlen.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Felinda K.

Eat, letters and deco

