



# Karfiol-Nuggets

Rezept von V-ZUG AG



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

mit Kartoffel-/Erdäpfelspalten und Trüffel-Mayonnaise

## Karfiol-Nuggets

---

3 Eier  
60 g Weizenmehl Type 550  
2 EL geriebener Parmesan  
1 TL Salz  
etwas Pfeffer  
100 g Semmelbrösel  
1 großer Karfiol (ca. 800 g)

## Kartoffel-/Erdäpflecken

---

800 g festkochende Kartoffeln/  
Erdäpfel  
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

## Karfiol-Nuggets

---

Zutaten bis einschließlich Pfeffer in einer Schüssel zu einem flüssigen Teig verrühren. Paniermehl in eine zweite Schüssel geben.  
Karfiol putzen, 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.

## Kartoffel-/Erdäpflecken

---

Kartoffeln/Erdäpfel in Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.

## Backen

---

Garraum mit Heißluft mit Beschwadern auf 230 °C vorheizen.  
Kartoffeln/Erdäpfel auf der unteren Auflage 10 Minuten backen.  
Anschließend Karfiol auf der oberen Auflage mit den Kartoffeln/Erdäpfeln 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

---

Karfiol-Nuggets und Kartoffel-/Erdäpflecken anrichten, Mayonnaise dazu servieren.

## Garschritte

---

**Garraum auf 230 °C mit Heißluft mit Beschwadern (vor)heizen**  
**Vorheizen beendet. Gargut einschieben.**  
**Heißluft mit Beschwadern 230 °C während 10 Min.**  
**Weiteres Gargut einschieben. Weiter backen.**  
**Heißluft mit Beschwadern 230 °C während 20 Min.**





## Zubehör

---

2 Kuchenbleche

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am 26.01.2022

