

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Blumenkohlremoulade

als Sauce zum Hacksteak, dazu Kartoffelrösti

Zutaten: 150 g Blumenkohlröschen, 200 g Creme fraiche, 2 EL Milch, 1 /2 TL scharfer Senf, 2 Sardellenfilets, 1 TL Kapern, Limette oder Zitrone, 2 EL Schnittlauchröllchen, 1 EL Essig, Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 EL fein gehackte Petersilie, 1 gekochtes Ei in feinen Würfeln.

Zubereitung: Den Blumenkohl in sehr feine Röschen teilen und im Salzwasser fast weich kochen, auf ein Sieb abschütten und sofort kalt abschrecken.

Die Sardellen und die Kapern fein hacken, mit der Creme fraiche, der Milch, Senf und Zitronensaft und Abrieb verrühren, abschmecken mit den Gewürzen und zum Schluß die Kräuter und die kleinen Blumenkohlröschen untermengen.