

Rezeptvorschlag Juni 2016

"Vegane Cashew-Hollandaise"

Wer bisher immer an einer Hollandaise gescheitert ist: Hier naht die Rettung! Schnell ist sie gemacht, und sie kann nicht misslingen. Sie schmeckt genau wie eine Hollandaise! Von vegan ganz zu schweigen.

Für 4 - 5 Portionen:

½ Glas	Cashewmus* (von DWP)
	Salz*
	frisch gemahlener Pfeffer*
½ Teelöffel	Curcuma*
(5	Safranfäden*)
1 Prise	frisch gemahlener Muskat*
½ - 1	Zitrone - nur der Saft
Wasser	



*in unserem Weltladen erhältlich

Den Inhalt eines halben Glases Cashewmus in einen Kochtopf füllen und mit ungefähr der gleichen Menge Wasser ergänzen. Das Ganze langsam erhitzen und dabei rühren, damit sich das Mus mit dem Wasser gut verbindet. Je heißer die Soße wird, desto besser bindet sie, „plüsch“ sich etwas auf und wird samtig. Nicht lange kochen, weil die Konsistenz dann schnell zu fest wird - dann wieder Wasser zufügen.

Nun nur noch würzen: Saft einer halben Zitrone zufügen, pfeffern, salzen, und das Curcuma einrühren für die schöne gelbe Farbe. Alternativ bzw. zusätzlich kann man auch einige Safranfäden in heißem Wasser auflösen und tropfenweise hinzufügen - das gibt eine goldgelbe Farbe, aber auch ein deutliches blumiges Aroma- Vorsicht, bei zu viel Safran wird es bitter.

So lange geduldig abschmecken, bis das Salzig-Süße-Säure-Spiel den eigenen Vorstellungen entspricht und die Soße die richtige Konsistenz hat.

Heiß zu Spargel, Kartoffeln oder anderem jungem Gemüse servieren und während des Essens unbedingt warm halten.

Viel Freude mit diesem Rezept wünscht Ihnen

Ihr Weltladen-ZeichenDerZeit Team!