

Mandel-Knoblauch-Soße

Für das Grundrezept:

100 g Butter	100 g Mandeln, gehobelt	2 Knoblauchzehen
400 ml Milch	3- 6 Scheiben Toastbrot	100 ml Olivenöl
Prise Salz		

Zum Aromatisieren:

Zitrone-Abrieb	frische Kräuter	Raz el Hanout
----------------	-----------------	---------------

Die Toastbrotscheiben von der Rinde befreien und in grobe Würfel schneiden.

Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

Die Butter in einem kleinen Topf oder einer Sauteuse auf dem Herd aufschäumen lassen, gehobelte Mandeln und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze, unter ständigem Rühren langsam hell anrösten, bis die Butter aufhört zu schäumen und leicht nussig wird. Anschließend kurz abkühlen lassen (damit die Milch im nächsten Schritt nicht direkt überkocht), vorsichtig die Milch einrühren und einmal zusammen aufkochen lassen.

Jetzt das Öl und nach und nach das Brot zugeben und mit einem Pürierstab cremig fein mixen. Wenn man eher eine mediterrane Aromatik bevorzugt, kann man Olivenöl verwenden. Bei heimischen Gemüsesorten passt hingegen kaltgepresstes Rapskernöl perfekt. (Beim Rapskernöl werden im Vergleich zum Rapsöl nur die gelben Kerne, ohne die dunklen Samenschalen gepresst, schreibt die Verbrauchzentrale. Der Geschmack wird als vollmundig, mild und nussig beschrieben.) Je nachdem, ob man das Rezept lieber als Creme zum Dippen oder als Sauce zum Gemüse genießen möchte, kann man das an dieser Stelle durch die Menge an Toastbrot nach Belieben selbst bestimmen.

Abschließend kann die Creme noch mit etwas Salz sowie z.B. Brotgewürz und Abrieb von Orange oder Zitrone abgeschmeckt werden.

Auch frische Kräuter eignen sich gut zum Abschmecken der Sauce.

Die Mandelcreme beziehungsweise Mandelsauce ist der perfekte Begleiter zu den unterschiedlichsten Gemüsen, egal ob gegrillt, gebraten oder gekocht.

Alexander Herrmann am 10. November 2023