

Kastanienblüten-Dressing und Kastanienblütensirup

Zutaten:

- 1 Ei Kastanienblütenhonig
- Kastanienblütensirup
- 1 Ei Dijon- Senf
- 1 Ei feine Schalottenbrunoise
- 50 ml Olivenöl
- 100 ml Pflanzenöl
- 100 ml Geflügelbrühe
- 2 Ei Heller Balsamessig
- Saft einer halben Zitrone
- etwas fein geschnittener Schnittlauch
- roter Kastanienblütensirup

Zubereitung:

1. Honig, Sirup, Senf, Schalotten und Essig miteinander verrühren.
Geflügelbrühe dazugeben.
2. Das Öl mischen und tropfenweise unter ständigen rühren dazugeben.
3. Abschmecken mit dem Blütensirup und Schnittlauch.

Rezept:

Andreas Mohr, Mohrs Restaurant, Bad Homburg



Obergasse 1
61348 Bad Homburg
Tel. 06172-923491

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag: 12.00 - 14.00 Uhr
Montag bis Samstag: 18.00 - 22.30 Uhr