

# Rettich-Nuggets mit karamellisierten Oliven

## Für 4 Personen

500 g weißer Rettich	Salz	100 g schwarze Oliven
1 EL Puderzucker	70 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
4 Bio-Eier	8 EL geriebene Mandelkerne	Pfeffer
5 EL Olivenöl	5 EL Schmand	2 EL Honig
1 TL Curry	1 TL geräuch. Paprikapulver	

Den Rettich schälen und mit der Rohkostreibe grob reiben. Geriebenen Rettich mit 1 TL Salz vermischen und 15 Minuten ziehen lassen.

Backofen auf 220 Grad Oberhitze vorheizen oder die Grillfunktion einschalten.

Oliven und Puderzucker gründlich vermengen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im heißen Ofen etwa 5 Minuten rösten und karamellisieren. Währenddessen öfter kontrollieren, denn der Zucker kann schnell verbrennen! Die Oliven aus dem Ofen nehmen. Karamellisierten Oliven grob hacken und beiseitestellen.

Parmesan fein reiben.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Mandeln, Petersilie und Parmesan untermischen.

Die Rettich-Raspel gut ausdrücken, unter den Ei-Mix mischen und mit Pfeffer würzen.

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Paprikapulver und Curry darin andünsten und die Rettich-Masse esslöffelweise hineingeben und die Nuggets von beiden Seiten je 3-4 Minuten goldbraun ausbacken.

Schmand und Honig glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rettich-Nuggets auf Teller verteilen und je einen kleinen Klecks Honig- Schmand darauf geben. Mit karamellisierten Oliven garniert servieren.

Christian Henze am 16. Mai 2023