

Mandel-Mayonnaise, Falafel und Melone an Minzesauce

Mandel-Mayonnaise

2 EL Weisses Mandelmus
4-6 EL Warmes Wasser
Saft von 1/2 Zitrone
2 EL Honig
3/4 l Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer, Galgant

Mandelmus und Wasser in einen Mixbecher geben und mit dem Schneebesen schlagen bis eine Cremige Masse entsteht. Das Sonnenblumenöl Zuerst teelöffelweise dazu geben, später eslöffelweise, bis das Öl ganz eingerührt ist. Honig, Zitronensaft und Gewürze Zugeben, das Ganze noch einmal gut durchschlagen, evtl. noch etwas Warmes Wasser zugeben, damit eine homogene Cremige Masse entsteht.

Falafel (Kichererbsenbratlinge)

350 g Kichererbsen
Koriander, Mutterkümmel, Griechenklee-Gewürzmischung, etwas Knoblauch
2 Eier
etwas Dinkelmehl

Kichererbsen über Nacht einweichen das Wasser abgiessen, in Gemüsebrühe ca. 5/4 Std. weichkochen, pürieren. Mit den Gewürzen und Eiern vermengen, evtl. mit dem Dinkelmehl binden bis eine homogene Masse entsteht. Küchle formen und in Sonnenblumenöl backen.

Melone an Minzsauce

Cavaillou-, Galia- oder andere Melonen
200 g Joghurt
2 EL Honig
1/2 TL Vanilleextrakt
1 Tropfen Pfefferminzöl
feingehackte Melisse- und Pfefferminzblätter

Die Melonen schälen, entkernen und in Stücke schneiden, die übrigen Zutaten miteinander vermengen. Zum Servieren Minzsauce in eine Schüssel geben, die Melonenstücke darauf tun und mit einem Minzblatt dekorieren.