

# Nussbraten mit Frankfurter Grüner Sauce

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Nussbraten mit Frankfurter Grüner Sauce  
Zutaten für den Nussbraten:

100 g Mandeln

100 g Cashewnüsse

100 g Walnüsse

60 g Sesam

2 Karotten

1 Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

4 getrocknete Tomaten

150 Vorarlberger Bergkäse

50 g Parmesan

1 Bund Petersilie

2-3 Zweige Rosmarin

2-3 Zweige Thymian

3 EL scharfer Senf

2 EL glutenfreie Sojasauce (Tamari)

75 g glutenfreier Toast (zB von Schär) oder normaler Toast

2-3 EL kalte Butter

Salz und Pfeffer

Zutaten grüne Sauce:

Sauerrampfer

Petersilie

Pimpinelle

Borretsch

Kresse

Kerbel

Schnittlauch

200 g Sauerrahm

250 g Joghurt

## ZUBEREITUNG

Zubereitung grüne Sauce: Zubereitung Braten:

1. Kräuter waschen und gut trockenschütteln. Gemeinsam mit Sauerrahm und Joghurt fein pürieren. Sauce mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
2. Nüsse und Sesam in einer großen beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend auskühlen lassen. Karotten schälen und fein raspeln. Zwiebel schälen und fein hacken.
3. Knoblauch schälen und pressen. Getrocknete Tomaten fein schneiden. Vorarlberger Bergkäse grob reiben. Toast zwischen den Fingern fein zerbröseln. Petersilien- und Thymianblätter abzupfen und alle fein hacken, Rosmarinadeln fein hacken.
4. Backofen auf 180° Grad Umluft vorheizen. Nüsse und Pistazien im Thermomix oder Mixer fein hacken. Mit den übrigen vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben.
5. Parmesan reiben und mit den Eiern, den Senf und der glutenfreien Sojasauce hinzugeben. Die Masse mit den Händen verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Nussmasse einfüllen und Form mit einer Alufolie verschließen. Nun auf ein tiefes Blech stellen und auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen.
7. Nach 30 Minuten Alufolie vom Braten nehmen und Butter gleichmäßig darüber verteilen. Braten wieder in den Ofen geben und weitere 20 Minuten garen. Braten anschließend aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Braten aus der Form nehmen und gemeinsam mit der grünen Sauce servieren.



Scan me!