Rezept

Rosenkohl in Bierteig

Ein Rezept von Rosenkohl in Bierteig, am 12.10.2024

Zutaten

200 g	Mehl
2	Eier (M)
800 g	Rosenkohl (möglichst kleine bis mittelgroße Röschen)
	Salz
1 EL	Kapern
1 Kästchen	Gartenkresse
125 g	saure Sahne
1 geh. TL	Salz
240 ml	helles Bier oder Weißbier
750 g	Pflanzenfett (zum Frittieren)
1 dünne Stange	Lauch
2	Gewürzgurken
1/2	Bio-Zitrone
125 g	Salatmayonnaise
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Für den Ausbackteig das Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die Eier und das Bier nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren, bis ein schön glatter, eher dickflüssiger Teig entstanden ist. Zudecken und etwa 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.

2. Inzwischen von den Rosenkohlröschen alle welken Blätter abzupfen, Stielenden abschneiden. Die Stiele der Röschen kreuzweise einschneiden.

3. Für die Remoulade vom Lauch das Wurzelbüschel und alle welken Teile abschneiden. Den Lauch der Länge nach aufschlitzen und unter fließendem Wasser gründlich waschen, auch zwischen den einzelnen Schichten. Den Lauch in dünne Streifen schneiden.

4. In einen Topf etwa 5 cm hoch Wasser füllen und zum Kochen bringen, salzen. Lauch darin etwa 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Gewürzgurken und die Kapern fein hacken. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Kresse mit der Küchenschere vom Beet schneiden.

5. Die Mayonnaise mit der sauren Sahne verrühren. Lauch, Gewürzgurken, Kapern, Kresse und Zitronenschale untermischen und die Remoulade mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Das Fett in einem weiten Topf erhitzen. Zum Test einen hölzernen Kochlöffelstiel hineinhalten: Bilden sich rundherum rasch viele Bläschen, ist das Fett heiß genug.

7. Den Teig noch einmal durchrühren. Den Rosenkohl portionsweise unter den Teig mischen, mit einer Gabel herausfischen und ins heiße Fett geben. Die Röschen etwa 4 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf einer dicken Lage Küchenpapier abtropfen lassen. Wenn der ganze Rosenkohl frittiert ist, mit der Lauchremoulade auf den Tisch stellen und genießen.