

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Frittierter Curry-Blumenkohl mit Blumenkohlremoulade

Zutaten: 1 Blumenkohl (ca. 1,5 kg), Salz, Saft einer Zitrone.
Für den Teig: 150 g Buchweizenmehl, 50 g Mehl, 1 TL Salz, 2 TL Currypulver, 1 TL Kurkuma, 15 g fein geriebene Ingwerwurzel, 1 Eigelb, 200 ml Wasser, eine Prise Zucker oder Honig.

Zubereitung: Den Blumenkohl in mittelgroße Röschen teilen und im Salzwasser mit Zitrone bissfest garen, abgießen, kalt abschrecken und sehr gut abtropfen lassen.

Die Zutaten für den Teig zu einer glatten Masse verrühren, mindestens 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Eine Fritteuse oder einen Wok oder einen hohen Topf mit Öl erhitzen, 170 ° C, die trockenen Blumenkohlröschen durch den Teig ziehen, abtropfen lassen und frittieren. Auf einem Gitter oder Küchentrepp abtropfen lassen. Mit der Blumenkohlremoulade servieren.