

Tempura vom Blumenkohl mit Zitronen-Chili-Mayonnaise

Für 2 Personen

Tempura vom Blumenkohl-Teig:

1/2 Blumenkohl	1 L Rapsöl	1/2 TL Backpulver
50 g Weizenstärke	150 g Mehl	450 ml kaltes Mineralwasser

Zitronen-Chili-Mayonnaise:

1 Eigelb	1 Zitrone, (Abrieb, Saft)	1 Chilischote
1 TL Senf	100 ml Rapsöl	1 EL Crème-fraîche
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Tempura vom Blumenkohl-Teig:

Den Blumenkohl in Röschen schneiden.

Rapsöl in einem Topf auf ca. 170 °C erhitzen.

Mehl, Backpulver und Weizenstärke vermengen und mit kaltem Mineralwasser zu einem noch leicht klumpigen geben und für ca. 7 Minuten knusprig darin ausbacken.

Den gebackenen Blumenkohl abschöpfen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Zitronen-Chili-Mayonnaise:

Die Chilischote in Ringe schneiden.

Eigelb, Senf, Chili, Zitronensaft und -abrieb in einer Schüssel mit einem Schneebesen vermengen, nach und nach 100 ml Rapsöl unter Rühren dazugeben und weiter schlagen bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Anschließend mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und Crème fraîche unterrühren.

Tempura auf Tellern anrichten und dazu die Zitronen-Chili-Mayonnaise reichen.

Steffen Henssler am 24. Februar 2022