

Blumenkohl und Hähnchen im Bierteig mit Mayonnaise

Für zwei Personen

Für Blumenkohl und Hähnchen:

$\frac{1}{2}$ kleiner Blumenkohl	1 Hähnchenbrustfilet	2 Eier
50 ml Bier	5 EL Mehl	Zucker
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Koriander-Mayonnaise:

1 kleines Stück Ingwer	1 Zitrone, Abrieb	80 g japan. Mayonnaise
50 ml Sojasauce	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	

Für Blumenkohl und Hähnchen:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Blumenkohl putzen und in kleine Röschen trennen. Hähnchenbrust in gleichmäßige Streifen schneiden.

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz und Zucker steif schlagen. Bier und Eigelb miteinander verrühren. Mehl unterheben und verrühren.

Eischnee erst kurz vor dem Frittieren mit der Eigelbmasse vorsichtig vermengen. Blumenkohl und Hähnchen in Mehl wenden und durch den Bierteig ziehen. Anschließend in heißen Öl goldbraun frittieren.

Für die Koriander-Mayonnaise:

Sojasauce in einem Topf zu Sirup einkochen. Koriander waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Zitronenschale abreiben und auffangen. Ingwer schälen und ca. einen halben Teelöffel reiben und auffangen. Mayonnaise mit einem Teelöffel Sojasaucen-Sirup und Koriander vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und Ingwer abschmecken.

Björn Freitag am 08. Februar 2024