

Frittierte Knabbereien mit zweierlei Dips

Für 6 Personen

Für die Dips:

3 Eigelb	400 ml Sonnenblumenöl	1 Spritzer Zitronensaft
1 TL mittelscharfer Senf	Salz, Pfeffer	2 EL Süßwein
Limonenpfeffer	1 EL grober Senf	1 EL scharfer Senf
1 EL Magerjoghurt	1 EL Sauerrahm	1 EL Ketchup
1 TL Meerrettich	Worcestershiresauce	Tabasco

Für die Knabbereien:

12 weiße Champignons	2 kleine Zucchini	200 g Mozzarella
200 g Weißbrot	3 EL Thymianblättchen	Salz, Pfeffer
2 Eier	500 ml Öl	

Für die Dips:

Eigelbe, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer, Süßwein und Limonenpfeffer in eine Küchenmaschine geben. Sonnenblumenöl zunächst tropfenweise, dann in einem gleichmäßigen Strahl unterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Die Masse halbieren. Eine Hälfte mit grobem und scharfem Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen. Die zweite Hälfte mit Joghurt, Sauerrahm, Ketchup und Meerrettich verrühren. Mit Worcestershiresauce und Tabasco abschmecken, kühlen.

Für die Knabbereien:

Champignons putzen und die Stiele herausdrehen. Zucchini waschen, trockenreiben. Zucchini einmal quer und danach längs halbieren und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Mozzarella ebenfalls in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Weißbrot Thymian, Salz und Pfeffer mischen. Eier verquirlen. Gemüse und Käse zunächst in den Eiern, danach in der Bröselmischung wenden. Panade fest drücken. Öl in einen hohen Topf geben und auf 170 Grad erhitzen. Vorbereitete Zutaten darin goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dips erneut abschmecken, mit den Knabbereien servieren.

Karlheinz Hauser 03. Dezember 2012