

Blumenkohl-Bockbier-Tapas (ein kleiner feiner Snack zum Dunklen Weizenbock)

Blumenkohl:

1 Kopf Blumenkohl

Bockteig:

150 gr Weizenmehl Type 405
1 Prise Salz
120 ml Bockbier
2 Stk. Eier
Frittierfett



Senfsauce:

30 gr. Butter
25 gr. Mehl
400 ml Milch / Sahne
1 EL Zitronen Saft
Prise Salz und Pfeffer und Zucker
2-3 EL mittelscharfer Senf

Zubereitung:

1. Blumenkohl in kleine Röschen zupfen | schneiden
2. Blumenkohl in Salzwasser bissfest blanchieren.
3. Mehl, Salz, Bockbier und Eier verrühren und 20 min quellen lassen.
4. Röschen trocken tupfen und durch den Bockteig ziehen, goldbraun backen
5. Butter in einer Pfanne zerlassen und mit Mehl zügig verrühren, anschliessend mit Milch ablöschen und mit einem Schneebesen glatt rühren.
6. mit den Gewürzen und dem Senf abschmecken und servieren
7. Blumenkohl auf die Senfsauce setzen und mit Schnittlauch ausgarnieren

Guten Appetit.