

## **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.