

Rosenkohl frittiert

750 g Rosenkohl, Salz, 2 Zwiebeln, 50 g durchwachsener Speck, 250 g Tomatensoße mit Stückchen, 2 EL Hot-Chili-Soße, Rosenpaprika, 1 kleiner Apfel, 2 kleine Gewürzgurken, 250 g Remoulade mit Kräutern, weißer Pfeffer, 2 Eier, 1/4 l Weißwein, Muskatnuss; gerieben, Mehl, 1 kg Frittierfett, Petersilie

Rosenkohl putzen, waschen, in Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

Für die 1. Soße: Zwiebeln schälen, würfeln. Speck würfeln, ausbraten. Zwiebeln zufügen, glasig dünsten. Tomatensoße zugießen, 5-10 Minuten einkochen lassen. Mit Chilisoße, Paprika und Salz abschmecken.

Für die 2. Soße: Apfel waschen, vierteln, entkernen. Apfel und Gurken würfeln, unter die Remoulade mischen, pfeffern.

Für den Teig: Eier trennen, Eigelb, Wein, etwas Salz und Muskat verrühren. 3/5 von dem Mehl unterrühren, 5-10 Minuten ausquellen lassen. Eiweiß steif schlagen, unterheben.

Fett erhitzen. Rosenkohl im restlichen Mehl, dann im Teig wenden. Portionsweise im Fett 1-2 Minuten ausbacken, mit Petersilie garnieren.

Viel Freude beim Ausprobieren und einen Guten Appetit!