

Blumenkohl im Bierteig, Knoblauch-Dip, Quark-Bällchen

Für zwei Personen

Für den Blumenkohl:

½ Kopf Blumenkohl	200 ml Pils-Bier	1 TL edelsüßes Paprikapulver
Muskatnuss	100 g Mehl, Typ 405	1 TL Backpulver
1 TL Salz	Eiswasser	

Für den Knoblauch-Dip:

6 EL Joghurt, 3,8%	3 Knoblauchzehen	2 EL Mayonnaise, 80%
3 EL Sauerrahm	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Apfelessig
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Quarkbällchen:

250 g Magerquark	2 Eier	1 Zitrone
1 Vanilleschote	200 g Mehl, Typ 405	50 g Speisestärke
2 TL Backpulver	110 g Zucker	Fett

Für die Tote Tante:

400 ml Milch	100 ml Schlagsahne	80 ml brauner Rum
5 g Zartbitterschokolade	3 EL Backkakao	5 TL Zucker

Für den Blumenkohl: Den Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend abgießen und in Eiswasser abschrecken. Mehl, Backpulver, Salz, Paprikapulver und Abrieb einer Muskatnuss miteinander vermischen und das Bier mit einem Schneebesen einrühren.

Eine Fritteuse auf 170 Grad aufheizen. Blumenkohlröschen im Bierteig wenden und im Fett goldgelb frittieren. Danach auf einem Küchenkrepp entfetten.

Für den Knoblauch-Dip: Knoblauchzehen abziehen und hacken. Knoblauch, Joghurt, Mayonnaise, Sauerrahm, Senf, Apfelessig, Zucker, eine Prise Salz und eine Prise Pfeffer miteinander vermengen. Bis zum Anrichten in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

Für die Quarkbällchen: Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark auskratzen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale einer Hälfte abreiben. Quark, 110 g Zucker, Eier, Vanillemark und Zitronenabrieb mit einem Handrührgerät kurz aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver miteinander vermengen und nach und nach mit dem Handrührgerät unter die Quarkmasse mixen.

Fritteuse auf 170 Grad aufheizen. Teig in einen Spritzbeutel füllen. Mit der weitesten Öffnung (ca. 2-3 cm) portionsweise ins Fett gleiten lassen.

Dazu mit einem ins Fett getauchte Messer immer wieder kleine Portionen abschneiden, ca. 2-3 cm lang. Die Quarkbällchen goldgelb frittieren, mit einer Schaumkelle abschöpfen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Anschließend in Zucker wälzen.

Für die Tote Tante: Kakao und Zucker mischen und mit 5 Esslöffel der kalten Milch glattrühren. Restliche Milch in einem Topf erhitzen. Kakaomischung mit dem Schneebesen unter die heiße Milch rühren und ganz kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen und Rum einrühren.

Sahne schlagen. Kakao auf zwei Trinkgläser aufteilen und jeweils mit Schlagsahne garnieren. Schokolade auf die Sahne reiben.

Annika Hermenau am 08. Dezember 2021