

# Blumenkohl mit Rote-Bete-Meerrettich Joghurt, Pistazien

**Für zwei Personen**

**Für den Blumenkohl:**

½ kl. Kopf Blumenkohl	50 g doppelgriffiges Mehl	1 Ei
50 g Weißbrotbrösel	Öl	Salz

**Für den Joghurt:**

150 g griech. Joghurt	3 EL Rote-Bete-Saft	1 Zitrone
1 TL Sahne-Meerrettich	mildes Chilisalzm	1 Prise Zucker

**Für die Garnitur:**

2-3 essbare gelbe Blüten	2 TL Pistazien
--------------------------	----------------

**Für den Blumenkohl:**

Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und in Salzwasser 4 bis 5 Minuten bissfest kochen. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Weißbrotbrösel in tiefe Teller geben. Die Blumenkohlröschen salzen, nacheinander in Mehl, Ei und Weißbrotbröseln wenden und bei 160 bis 170°C in Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Joghurt:**

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Joghurt mit RoteBete-Saft und Meerrettich glattrühren. Mit Zitronensaft, Chilisalzm und einer Prise Zucker abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Pistazien und Blüten als Garnitur verwenden.

Den Joghurt mittig auf Teller verteilen, die Blumenkohlröschen drauf setzen. Mit Pistazien bestreuen und mit gelben Blüten garniert servieren.

Alfons Schuhbeck am 21. Juli 2021