

Blumenkohl mit konfierten Tomaten

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Kopf	Blumenkohl
250 ml	Buttermilch
1 Bund	Dill
16 kl.	Tomaten
1	Zitrone
	Olivenöl
	Pflanzen oder Rapsöl (zum Ausbacken)
	Salz & Pfeffer
	Zucker
	Rosmarin / Thymian

AUSBACKTEIG

125 g	Mehl
1	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Kurkuma
1 EL	Öl
100 ml	Wein oder Milch
1 MSP	Backpulver

ZUBEREITUNG

Einen grossen Topf mit Wasser auf höchste Stufe mit einer grosszügigen Prise Salz zum Kochen bringen. Blumenkohl vierteln und in kochendes Wasser geben. Mit Küchenmesser Test machen: ist der Strunk leicht zu durchstechen, Blumenkohl rausholen und im leicht gesalzenem Eiswasser abschrecken. Im Sieb gut abtropfen und abtrocknen.

Ausbackteig grosser Schüssel anrühren und kurz ruhen lassen. Währenddessen die Kirschtomaten waschen, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Rosmarin und Thymian abschmecken. Im Backofen bei 90 Grad Umluft ca. 45 Min. im Ofen lassen.

Die Buttermilch mit dem Saft und Abrieb einer Zitrone, Salz, Pfeffer und einer kleiner Prise Zucker abschmecken. Dill fein hacken, unterrühren und alles kühl stellen.

Den gut abgetropften Blumenkohl nun durch den Ausbackteig ziehen und bei 160 Grad im tiefen Öl ausbacken bis er goldbraun ist. (Vorsicht, das heisse Fett kann spritzen) Auf Küchenpapier abtropfen und nochmals mit bisschen Salz würzen.

Blumenkohl nun gemeinsam mit den Kirschtomaten anrichten und die Buttermilchcrème als Dipp dazu reichen.



REZEPT