

Frittierte „Rosenkohl-Kolben“

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/frittierte-rosenkohl-kolben-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/frittierte-rosenkohl-kolben-glueck-teller)

Kanada - Montreal

Rezept von Charles-Antoine Crête

Frittierte „Rosenkohl-Kolben“

ZUTATEN für 4 Personen:

Ein großer Strunk Rosenkohl

Frittieröl

Pikant gewürzte Mayonnaise

Obstessig mit Honig

400 g Parmesan

3 Schalotten

Gewürzmischung nach Wahl oder Piment d'Espelette

ZUBEREITUNG:

1. Den Rosenkohlstrunk mit einer Küchensäge in 4 Teile schneiden und die Röschen jeweils auf der Oberseite in Form eines Kreuzes einschneiden.
2. Den Rosenkohl in gesalzenes, kochendes Wasser geben und ca. 8 Min. blanchieren. Aus dem Wasser herausnehmen und auf einem Geschirrtuch abtropfen lassen.
3. Den Rosenkohl 30 Sek. in einer Fritteuse mit heißem Öl frittieren. Abtropfen lassen und 2–3 Min. in den Backofen geben, damit das Fett abtropft.
4. Rosenkohl-Portion mit einer Gabel aufnehmen, leicht abkühlen lassen und großzügig mit pikanter Mayonnaise und Obstessig mit Honig beträufeln. Mit Schalotten, Gewürzen und zum Schluss mit Parmesan bestreuen.
5. Mit der Gabelspitze auf Tellern anrichten.