

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2021 ▪  
Zusatzgericht von Alfons Schuhbeck



**Gebackener Blumenkohl mit Rote-Bete-Meerrettich-Joghurt und Pistazien**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Blumenkohl:** Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und in Salzwasser 4 bis 5 Minuten bissfest kochen. Abgießen, kalt abschrecken, abtropfen lassen.  
 ½ kleinerer Kopf Blumenkohl  
 50 g doppelgriffiges Mehl  
 1 Ei  
 50 g Weißbrotbrösel  
 Öl, zum Frittieren  
 Salz, aus der Mühle  
 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 Rote-Bete-Saft und Meerrettich glattrühren. Mit Zitronensaft, Chilisalz und einer Prise Zucker abschmecken.  
 150 g griechischer Joghurt  
 3 EL Rote-Bete-Saft  
 1 Zitrone  
 1 TL Sahne-Meerrettich  
 Mildes Chilisalz, zum Würzen  
 1 Prise Zucker

**Für die Garnitur:** Pistazien und Blüten als Garnitur verwenden.  
 2-3 essbare gelbe Blüten  
 2 TL Pistazien

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