

Blumenkohlküchlein mit Kreuzkümmel, dazu Limettenjoghurt

721

Typ: Gemüse

Quelle: Ottolenghi, Das Kochbuch, S. 64

Bemerkungen: Diese Küchlein mit Suchtpotenzial stammen aus dem Repertoire von Samis Mutter. Sie pflegte sie einmal in der Woche zuzubereiten und den Kindern in Pitabrot als Pausensnack in die Schule mitzugeben. Sie ähneln ein bisschen den indischen Oakoras. Heiß oder warm schmecken sie am besten, man kann sie aber auch zum Picknick mitnehmen - natürlich als Füllung für ein Pitabrot, zusammen mit Hummus und Tomaten.

Zutaten:

Für 4 Personen

1 kleiner Blumenkohl (etwa 320g)

120 g Weizenmehl

3 EL gehackte glatte Petersilie, plus einige Blättchen zum Garnieren

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

2 Schalotten, fein gehackt

4 Eier

1½ TL gemahlener Kreuzkümmel

1 TL gemahlener Zimt

½ TL gemahlene Kurkuma

1½ TL Salz

1 TL schwarzer Pfeffer

500 ml Sonnenblumenöl

Limettenjoghurt

300 g griechischer Sahnejoghurt

2 EL fein gehacktes Koriandergrün

Abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette

2 EL frisch gepresster Limettensaft

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Rezept:

Alle Zutaten für den Limettenjoghurt in eine Schüssel füllen und gründlich vermischen. Probieren und abschmecken — das Ergebnis soll intensiv säuerlich und zitronig-aromatisch schmecken.

Den Blumenkohl von den Blättern befreien und in kleine Röschen teilen. In einem großen Topf mit kochendem Salzwasser etwa 15 Minuten garen, bis sie weich sind. In ein Sieb abgießen.

In der Zwischenzeit das Mehl mit der gehackten Petersilie, dem Knoblauch, den Schalotten, den Eiern, den Gewürzen, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem Teig verrühren. Wenn sich eine glatte, homogene Masse gebildet hat, den warmen Blumenkohl hinzufügen. Vermischen, bis die Blumenkohlröschen teilweise auseinanderbrechen und sich mit dem Teig verbinden.

Sonnenblumenöl 1,5 cm hoch in eine große Pfanne gießen und erhitzen. Sobald es sehr heiß ist, vorsichtig nicht zu kleine Portionen — drei Esslöffel pro Küchlein — von der Blumenkohlmischung in die Pfanne geben. Nicht zu viele gleichzeitig braten. Die Küchlein mithilfe eines Pfannenwenders in Form bringen. Sie sollen sich nicht berühren. Die Öltemperatur sorgfältig überwachen. Nach 3-4 Minuten pro Seite sind die Küchlein fertig.

Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen, dann servieren.
Den Joghurt separat reichen.