

Kochen mit Stern | Frittierte Zwiebelblüte mit Dip

Zutaten:

- 3 größere weiße Zwiebeln
- 50 g Mehl
- 200 ml Milch
- 200 ml Kokosmilch
- 50 g Pistazienkerne
- 1 TL Wasabipaste
- 250 ml Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Handvoll Eiswürfel

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und achteln. Nicht zu tief einschneiden, nur bis zur Wurzel, damit sie beim Frittieren nicht auseinander fallen. Zwiebeln in eine Schüssel geben, mit Milch begießen, 1 Handvoll Eiswürfel dazugeben und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Die geeiste Milch nimmt der Zwiebel das Stechende und macht sie angenehm mild.

Kokosmilch in einen Mixer geben. Mit Pistazien und Wasabi zu einem cremigen, glatten Dip mixen und in ein flaches Schälchen füllen.

Pflanzenöl in einem Topf auf 160 °C erhitzen.

Zwiebeln aus der Milch nehmen und mit Küchenkrepp sehr gründlich trocken tupfen, da sonst das heiße Fett aus dem Topf spritzt!

Mehl in einen tiefen Teller geben und die trocken getupften Zwiebeln darin wälzen. Mit einer Lochkelle die panierten Zwiebeln vorsichtig in das heiße Öl heben und 5 – 7 Minuten frittieren. Aus dem Topf nehmen und auf Küchenkrepp etwas entfetten und erkalten lassen. Mit Pfeffer aus der Mühle und etwas Salz würzen.

Frittierte Zwiebeln mit dem Dip servieren.

Rezept: Vincent Moissonnier

Quelle: live nach neun – Kochen mit Stern

