

Weisser Engel, Blumenkohlwings und Frühlingszwiebeln, Petersiliensauce

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

5	dl	Bier
1	Stück	Brot
100	g	Pilze
280	g	Blumenkohl, grobe Röschen
100	g	Paprika Pfeffer, Salz
2	TL	Backpulver
40	g	Mehl
wenig		Currypulver
80	g	Rapsöl
1/2	dl	Weisser Engel
10	g	Petersilie
1		Ei
60	g	Rapsöl wenig Salz, Pfeffer
2	Bund	Butter
wenig		Butter Salz, Pfeffer
2	Bund	Radieschen

Zubereitung

Backpulver & Weisser Engel in einer Schüssel mit einem Schneebesen vermischen. Blumenkohlröschen durch die Panade ziehen, auf ein Backblech geben und im Backofen bei 180° ca. 20 Minuten backen.

Alles in einen Massbecher geben und mit dem Mixer zu einer homogenen Sauce verarbeiten.

klein schneiden, wenig Butter in eine Pfanne geben und die Frühlingszwiebeln darin anziehen, mit Salz, Pfeffer abschmecken

damit ausgarnieren.

Das passende Getränk

Der Weisse Engel ist ein helles, herausragendes Hefeweizenbier. Seine kräftig orangegelbe Farbe, der herrlich cremige Schaum und die Aromen von Nelken, Banane, Aprikose und die typische Hefenote machen das Bier zu einem Premiumgenuss. Ausschliesslich mit Aromahopfen gebraut. Die spritzige Kohlensäure erfrischt und verleiht diesem Bier eine angenehme Leichtigkeit, ohne dass es an Vollmundigkeit einbüsst.



