

Blooming Onion (Outback)

frei nach Jackie Smith (allrecipes.com)

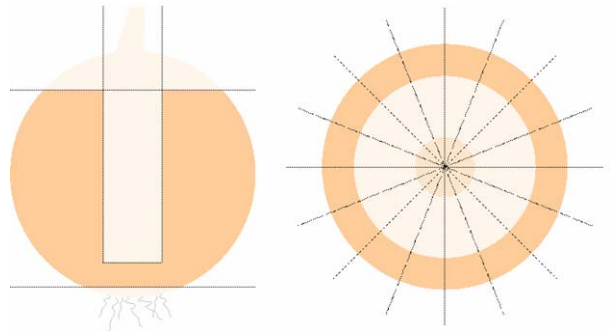
- 1 Ei
- 200 ml Milch
- 125 g Mehl
- 2 TL Salz
- 2 TL Cayenne Pfeffer
- 1 TL Paprika
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Oregano
- ¼ TL Thymian
- ¼ TL Kreuzkümmel
- 1 große Gemüsezwiebel
- Frittierfett



Die Zwiebel oben ~2,5 cm kappen, dass eine große plane Fläche entsteht. Zwiebel schäle und unten die Wurzelenden für eine kleine Standfläche abschneiden.

Nun von oben einen mittigen Zylinder von ~2,5 cm Durchmesser aushöhlen - aber Achtung: nicht Durchstoßen und die Wurzel beschädigen. Gut eignet sich ein „Apfelausstecher“ oder manche Formen eins Sparschälers.

Nun die Zwiebel von oben 16teln - aber Achtung: auch hier nicht Durchstoßen und die Wurzel beschädigen.



Danach die „Blütenblätter“ vorsichtig lösen und auseinander biegen. Um das Handling leichter zu machen kann die Zwiebel auch 1 Minute gekocht werden, um dann 10 Minuten mit der „Blütenseite“ nach unten in kaltem Wasser zu ruhen. Dann abtropfen lassen.

Für den Backteig Ei schlagen und mit der Milch vermischen. Mehl und Gewürze unterrühren.

Die Zwiebel in den Backteig legen, den flüssigen Teig auch zwischen den „Blütenblättern“ verteilen und 10 Minuten ziehen lassen.

Zum frittieren das Frittierfett in einem hohen Topf auf ~175°C erhitzen (wenn man einen Holzkochlöffel ins Fett taucht beginnt es „brodeln“ wenn die richtige Temperatur erreicht ist). Nun die Zwiebel mit einem Schaumlöffel (Metall) in den Topf geben und ~10 Minuten frittieren lassen. Der Backteig soll goldgelb sein. Dabei ist es hilfreich mit einem Messer o.Ä. die „Blütenblätter“ noch ein wenig auseinander zu drücken und die „Blume“ noch ein wenig mit Backteig zu übergießen (falls zu wenig Backteig haften geblieben ist). Nun die Blütenseite nach unten drehen und „andrücken“. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Bloomin Onion mit Spicy Bloom Sauce in der Mitte (in einem Schnapsglas) servieren.

Spicy Bloom Sauce (Outback)

- 125 ml Mayonnaise
- 1 EL Ketchup
- 2 EL Meerrettich
- 1 TL Paprika
- 1 TL Salz
- 1 TL Oregano
- 2 TL Cayenne Pfeffer
- 1 TL Pfeffer