

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

TEMPURA VOM SPARGEL UND BÄRLAUCH

ZUTATEN:

- 25 g Ingwer
 - 3 El Reisessig, hell oder dunkel
 - 1 bis 2 Tl Wasabipaste
 - 1 El Zucker
 - Salz
 - 2 Mini-Salatgurken (ca. 300 g)
 - 400 g weißer ODER grüner Spargel
 - 4 große Bärlauchblätter
 - 1 kleine Frühlingszwiebel
 - 4 El Reiswein (Sake)
 - 6 El Sojasauce, z.B. von Kikkoman
 - 4 Stiele Koriander
 - 100 g Mehl
 - 25 g Speisestärke
 - 200 ml sehr kaltes Mineralwasser
-
- 2 l Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

Ingwer schälen und sehr fein würfeln. Mit Reisessig, Wasabi, Zucker und etwas Salz verrühren. Gurken streifig schälen und in 1,5 cm große Stücke schneiden. Gurken mit Wasabi-Marinade mischen und bis zum Servieren durchziehen lassen.

Spargel schälen und die eventuell holzigen Enden abschneiden. Spargel mit einem Sparschäler der Länge nach in Streifen schneiden. Bärlauchblätter in 4 bis 5 cm große Stücke schneiden.

Frühlingszwiebel putzen und in sehr dünne Ringe schneiden. Mit Reiswein und Sojasauce mischen und auf vier kleine Dipschälchen verteilen.

Korianderblättchenvon den Stielen zupfen und auf vier kleine Schälchen verteilen. Gurken-Pickles ebenfalls auf vier Schälchen verteilen.

Für den Tempura-Teig Mehl mit Stärke, 0,5 Tl Salz und Mineralwasser glatt rühren.

Frittieröl in einer Fritteuse oder in einem Topf auf ca. 175 Grad erhitzen (Holzlöffel ins Fett halten, ist das Fett heiß genug, steigen Blasen am Löffel hoch). Die Spargelstreifen und Bärlauch-Blätter am besten mit einer Pinzette durch den Teig ziehen und in mehreren Etappen im heissen Öl etwa 3 bis 4 Minuten fast farblos ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Schnell mit den übrigen Zutaten servieren.