

Rezept

Spargel-Tempura mit Minzedip

Ein Rezept von Spargel-Tempura mit Minzedip, am 26.04.2024

Zutaten

FÜR DAS TEMPURA:

100 g Mehl	1 große Prise Salz
1 Ei (M)	250 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel	¾ l Öl zum Frittieren

FÜR DEN MINZEDIP:

2 Bund Minze	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Tomate	1 rote Chilischote
1 Stück frischer Ingwer (ca. 1 cm)	1 EL Zitronensaft
2 EL neutrales Öl	Salz
1 Prise Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Für das Tempura Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. 200 ml eiskaltes Wasser und das Ei unterrühren und den Teig zugedeckt 15 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Den weißen Spargel ganz, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen. Dann die Spitzen abschneiden und alle Stangen in ca. 5 cm lange Stücke teilen.
3. Für den Dip die Minze waschen und gut trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und grob schneiden. Die Tomate waschen und würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. Die Chili waschen, putzen und ohne Samen grob hacken. Den Ingwer schälen und dann ebenfalls grob hacken.
4. Minze, Zwiebeln, Tomate, Chili und Ingwer mit dem Zitronensaft und dem Öl im Mixer fein pürieren. Den Dip mit Salz und Zucker abschmecken.
5. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen; die richtige Temperatur ist erreicht, wenn an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel kleine Bläschen aufsteigen. Den Tempura-Teig nochmals durchrühren. Die Spargelstücke portionsweise durch den Teig ziehen und im heißen Öl in ca. 4 Min. goldbraun frittieren. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf einer dicken Lage Küchenpapier abtropfen lassen und entfetten. Den frittierten Spargel sofort mit dem Minzedip servieren.