

Rezept

Tempura mit zwei Saucen

Ein Rezept von Tempura mit zwei Saucen, am 17.06.2024

Zutaten

5 Bio-Limetten	2 grüne Chilischoten
6 Knoblauchzehen	1 Stück frischer Ingwer (etwa 2 cm)
je 1 TL Senf-, Koriander- und Fenchelsamen	100 g brauner Zucker
50 ml heller Reisessig	Salz
4 Stängel Koriander	75 g Mayonnaise (aus dem Glas)
75 g feste saure Sahne	4 TL Wasabi (japanischer grüner Meerrettich, aus der Tube)
Salz	1 Ei (Größe M)
etwas über 100 g Mehl	Salz
50 ml Sake (Reiswein)	16 rohe Garnelen
16 Tintenfischchen	500 g festfleischiges Fischfilet (z. B. Seeteufel, Rotbarsch und/oder Tunfisch)
3/4 l Öl zum Frittieren	

Rezeptinfos

Portionsgröße Reicht für 4: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Für das Relish Limetten heiß waschen, mit der Schale klein würfeln. Chilis waschen, entstielen, in feine Ringe schneiden. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken. Gewürze in einer Pfanne etwa 1 Minute unter Rühren rösten. In einen Mörser füllen und leicht zerdrücken. Alles mit Zucker und Essig erhitzen. Relish offen etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Salzen, abkühlen lassen.
2. Für die Mayo den Koriander abrausen, trockenschütteln und fein hacken. Die Mayonnaise mit saurer Sahne und Wasabi verrühren. Koriander untermischen, salzen.
3. Für den Teig Ei trennen. 100 g Mehl mit 1/2 TL Salz in einer Schüssel mischen. Sake und 150 ml eiskaltes Wasser mit dem Eigelb untermischen. Das Eiweiß steif schlagen, mit einer Gabel locker unter den Teig ziehen.
4. Garnelen schälen und entdarmen, mit den Tintenfischchen waschen. Fischfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Das Öl in einem weiten Topf erhitzen. Fisch und Meeresfrüchte portionsweise in etwas Mehl wälzen und in den Teig legen. Mit einer Gabel rausfischen und im Öl in etwa 2 Minuten knusprig frittieren. Mit dem Schaumlöffel rausheben und auf einer dicken Lage Küchenpapier im Backofen bei 70 Grad warm stellen, bis alles ausgebacken ist. Mit den Saucen essen.