

Obst im Kakao-Tempura mit Vanille-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Mehl 100 g Speisestärke 2 EL ungesüßtes Kakaopulver
1 Ei 250 ml Eiswasser

Für das Obst:

1 Thai-Mango 1 Banane Pflanzenöl
Puderzucker

Für die Sauce:

1 Vanilleschote 200 ml Milch 2 Eier
2 EL Zucker

Für die Garnitur:

1 Bund Minze

Für den Teig Wasser und Ei schaumig verquirlen. Mehl und Speisestärke hinzufügen bis es ein recht flüssiger Teig wird. Tempurateig mit Kakaopulver vermengen.

Für das Obst Mango und Banane schälen. Mangofruchtfleisch erst vom Stein lösen, dann in Spalten schneiden. Bananen in Scheiben schneiden. Obst im Mehl wenden, durch den Kakaoteig ziehen und in einer Fritteuse goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Für die Sauce Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Milch mit Zucker und Vanillemark aufkochen. Eier trennen, Eigelbe schaumig schlagen und die heiße Vanillemilch dazu gießen. Nun die Sauce wieder auf den Herd stellen so lange weiterschlagen, bis sie cremig ist. Obst auf Tellern anrichten, Sauce in einem extra Gefäß dazu reichen, mit Minzblättern garnieren und servieren.

Laura Bernhard am 28. Januar 2016