

Garnelen in Panko, Zander-Frühling-Rollen mit Orangen-Dip

Für zwei Personen

Für den Tempurateig:

50 g Mehl	50 g Stärke	1 Ei
150 ml Eiswasser	Salz	

Für die Garnelen:

6 Riesengarnelen	1 Zitrone	4 EL Pankobrösel
4 EL Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Frühlingsrollen:

4 Blätter Frühlingsrollenteig	1 Zanderfilet à 150 g	1 Zitrone, davon den Saft
50 g Sahne	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für den Dip:

200 g Kokosmilch	$\frac{1}{2}$ Orange	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 TL Stärke	1 Vanilleschote	$\frac{1}{4}$ Bund glatte
Chili	Salz	Pfeffer

Für den Tempurateig:

Mehl, Stärke und reichlich Salz in einer Schüssel vermischen. Ein Ei verquirlen und mit der Hälfte des Eiswassers mit einem Schneebesen unterrühren.

Mit dem übrigen Eiswasser aufgießen und zu einer cremigen Mischung verrühren.

Für die Garnelen:

Die Garnelen waschen, trockentupfen, längs am Rücken aufschneiden und entdarmen. Die Zitrone halbieren und die Garnelen mit dem Saft beträufeln. Leicht salzen und pfeffern.

Aus Mehl, angerührtem Tempurateig und Pankobröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Garnelen zunächst in Mehl, dann im Tempurateig und in den Bröseln panieren.

Für die Frühlingsrollen:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Frühlingsrollen-Blätter unter fließendem Wasser anfeuchten und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Den Zander waschen, trockentupfen und fein würfeln. Die Hälfte davon mit gehackter Petersilie, Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Den übrigen Zander mit Sahne, Petersilie, Salz und Pfeffer in der Moulinette zu einer cremigen Farce aufmischen.

Die Farce mit dem grob geteilten Zander mischen und etwa 2 EL der Masse auf die Frühlingsrollen-Blätter geben. Die Frühlingsrollen kompakt einrollen und in einer Fritteuse etwa 4 Minuten goldgelb und kross ausbacken.

Die Frühlingsrollen auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für den Dip:

Die Orange sorgfältig schälen und mit einem kleinen Messer die Filets herausschneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Kokosmilch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und mit den Orangenfilets und Petersilie kurz aufkochen lassen. Mit einem Stabmixer kräftig pürieren. Den Dip mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Stärke in etwas Wasser anrühren und die Sauce damit cremig abbinden.

Den asiatischen Gruß mit Garnelen, Zander-Rollen und Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Arland am 21. Dezember 2017