

# Tempura-Garnelen, Rote-Bete-Kohlrabi-Salat, Kaktusblätter

**Für zwei Personen**

**Für die Tempura-Garnelen:**

6 Riesengarnelen	250 ml Mineralwasser	125 g Mehl
125 g Speisestärke	1 TL Ancho-Chiliflocken	$\frac{1}{4}$ TL Backpulver
200 g Butterschmalz	1 Prise Meersalz	Salz, Pfeffer

**Für den Salat mit Marinade:**

2 rohe Rote Beten	1 Kohlrabi	1 Glas Nopales-Kaktusblätter
8 Orangen	1 Knoblauchzehe	2 Limetten
200 g geröstete und gesalzene Salz	Erdnüsse	2 TL Ancho-Chili in Stückchen
	Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

1 Orange	150 g Hirtenkäse
----------	------------------

**Für die Tempura-Garnelen:**

Die Garnelen putzen, salzen und pfeffern. Mehl, Speisestärke, Backpulver, eine Prise Meersalz und Mineralwasser zu einem zähflüssigen Teig verrühren. Dabei das Mineralwasser nach und nach zugeben. Garnelen durch den Teig ziehen und in heißem Butterschmalz mit Ancho-Chili knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Salat mit Marinade:**

Für die Marinade Knoblauch abziehen und fein hacken. Orangen und Limetten halbieren und den Saft auspressen. Knoblauch, Orangensaft, Limettensaft, Erdnüsse und Chiliflocken vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kaktusblätter mit reichlich Wasser abspülen und in Streifen schneiden. Rote Beten und Kohlrabi schälen und ebenfalls würfeln. Kaktusblätter, Rote Bete und Kohlrabi mit in die Marinade geben und alles gut vermengen. Abschließend alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:**

Orange schälen und filetieren. Hirtenkäse mit einem Löffel zerbröseln und beides als Garnitur über das Gericht geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Diego Serratos am 03. Dezember 2019