

Tempura-Riesengarnelen, Mayonnaise, Mango-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Tempura-Riesengarnelen:

6 Tiger-Prawns	1 Limette	1 Ei
2 EL Mehl	1 EL Stärke	1 TL Piment d'Espelette
100 g Pankomehl	Mehl	Pflanzenöl
Salz	Eiswasser	

Für die Chili-,Limetten Mayonnaise:

2 Limetten	1 Ei	2 EL griechischen Joghurt
1 TL Senf	1 TL Sriracha	250 ml Pflanzenöl
Salz		

Für den Mango-Gurken Salat:

$\frac{1}{2}$ Mango	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	$\frac{1}{4}$ weißer Rettich
1 kleine rote Zwiebel	2 Limetten	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
1 EL Reissessig	1 TL helle Sojasauce	1 EL süße Chilisauc
1 EL Zucker		

Für die Garnitur:

1 Limette	2 Zweige Koriander
-----------	--------------------

Für die Tempura-Riesengarnelen:

Die Garnelen waschen und trockentupfen. Limette halbieren, Saft auspressen und über die Garnelen träufeln. Mit Salz würzen. Ei aufschlagen. Aus Mehl, Stärkemehl, Ei und etwas Eiswasser einen Tempurateig zubereiten, mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Garnelen mehlieren, durch den Tempurateig ziehen und danach in Pankomehl wenden. In einem Topf mit Öl frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Chili-,Limetten Mayonnaise:

Ei aufschlagen. Limette halbieren und Saft auspressen. Ei, Senf, Salz, Limettensaft und Öl in ein hohes Gefäß geben. Einen Pürierstab zuerst am Boden laufen lassen und dann langsam hochziehen. Joghurt untermischen und Mayonnaise in zwei Teile aufteilen. Einen Teil mit Sriracha vermischen. Limette waschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Den zweiten Teil der Mayonnaise mit Limettensaft und - Abrieb abschmecken.

Für den Mango-Gurken Salat:

Mango schälen und entkernen. Gurke und Rettich waschen. Alles in feine Julienne schneiden. Zwiebel abziehen, vierteln und in feine Längsstreifen schneiden. Koriander abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Limetten waschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Aus Limettensaft, Limettenabrieb, Reissessig, Zucker und Sojasauce eine Marinade rühren und mit Chilisauc abschmecken. Alle Zutaten mit dem Dressing vermengen.

Für die Garnitur:

Limette in Scheiben schneiden. Koriander abbrausen.

Waltraud Aigner am 27. September 2022