

Garnelen im Winterweizen-Tempura-Mantel, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

2 Black Tiger Garnelen 20 g Rettichsprossen $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Für das Winterweizen-Tempura:

150 ml eiskaltes Wasser 100 g Winterweizen-Mehl 300 ml Frittierfett
1 TL Kurkuma Salz

Für die Wodka-Mayonnaise:

2 Eier 1 TL Crème fraîche 2 TL süßer Senf
1 EL Wasabi-Paste 1-2 EL Wodka 200 ml Neutrales Pflanzenöl
Piment-d'Espelette Salz, Pfeffer

Für die Rucola:

50 g Rucola 2 Cherrytomaten 10 g Pinienkerne
2 TL Naturjoghurt 1 EL süßer Senf 2 EL Weißweinessig
3 EL Olivenöl 1 TL Mangosirup $\frac{1}{2}$ TL Waldhonig
Salz, Pfeffer

Das Frittierfett erhitzen.

Für den Tempurateig Wasser mit dem Winterweizen-Mehl vermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Mit Salz abschmecken und etwas Kurkuma unterrühren. Petersilienblätter abzupfen und klein hacken.

Für die Wodka-Mayonnaise die Eier trennen und das Eigelb mit dem süßen Senf vermischen. Nun das Öl mit dem Senf-Eigelbgemisch vermischen. Das Öl dazu langsam in einem dünnen Strahl zum Eigelb gießen und mit einem Stabmixer gut verrühren. Crème fraîche unter die Masse rühren und mit Salz, Pfeffer und Wasabi abschmecken. Den Wodka untermischen.

Die Garnelen längs am Rücken aufschneiden, von Kopf und Schale befreien und entdarmen. Im Tempurateig wenden und im heißen Fett goldgelb ausbacken.

Die Salatblätter und die Tomaten waschen. Tomaten vierteln und mit Rucola vermengen. Weißweinessig, Senf, Olivenöl, Naturjoghurt, Mangosirup, Waldhonig, Pfeffer und Salz miteinander vermengen und über dem Salat nappieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und über den Salat geben.

Die Garnelen mit Wodka-Mayonnaise, Piment d'Espelette, Rettich-Sprossen und Petersilie garnieren und mit Rucolasalat servieren.

Katharina Brandt am 22. September 2015