Tempura-Garnelen, Mango-Chutney, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Garnelen:		
12 Garnelen	200 g Tempura-Mehl	Öl
Für das Mango-Chutney:		
1 reife Mango	1 kleine Zwiebel	50 ml Weißweinessig
50 g Zucker	Chilipulver	Salz
Für die Wasabi-Mayonnaise:		
1 Zitrone, Saft	150 ml Sojamilch	1 TL Wasabipaste
1 TL Senf	1 EL Weißweinessig	250 ml neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnelen:
Das Tempura-Mehl mit 150 ml eiskaltem Wasser verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Garnelen durch den Teig ziehen und im heißen Öl frittieren, bis sie goldbraun sind.
Für das Mango-Chutney:
Zwiebel abziehen und Mango schälen. Mango und Zwiebel klein würfeln.
Zucker in einem Topf karamellisieren, dann die Zwiebeln und Mango hinzufügen. Mit Essig ablöschen und würzen. Köcheln lassen, bis das Chutney eindickt.
Für die Wasabi-Mayonnaise:
1 EL Zitronensaft auspressen. In einer Schüssel die Sojamilch mit dem Senf und dem Essig (oder Zitronensaft) glattrühren. Diese Basis sollte eine einheitliche Konsistenz haben.
Die Mischung kräftig mit einem Schneebesen oder Handmixer schlagen, das Öl zunächst tröpfchenweise hinzufügen. Sobald die Masse anfängt, dicker zu werden, das Öl in einem dünnen Strahl weiter einrühren.
Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Mayonnaise zu dick wird, mit etwas Wasser, Essig oder Zitronensaft verdünnen.
Mayonnaise mit der Wasabipaste und dem Zitronensaft verrühren. Nach Geschmack mehr Wasabi hinzufügen.

Konstantin Schmidt am 22. Oktober 2024