

Wachtel, Wachteleier mit Chuka Tare, Garnele, Gemüse

Für zwei Personen

Für die Wachtel:

1 Wachtel	3 Wachteleier	75 g Mehl
3 EL Sojamilch	Erdnussöl	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
2 TL getrockneten Oregano	1 TL gemahlene Cumin	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer	Eiswasser	

Für die Chuka Tare (Sauce):

1 Knoblauchzehe	1 EL jap. Hot Pepper Paste	1 EL Reissessig
2 EL Sake	2 EL Traubenkernöl	1 TL gemahlener Cumin
$\frac{1}{2}$ TL getrockneten Oregano	1 TL Salz	1 TL Schwarzer Pfeffer

Für den Tempura-Kakiage-Teig:

200 g Mehl, Type 405	20 g Kartoffelstärke	1 Ei
250 ml kaltes Mineralwasser		

Für die Garnelen:

Tempura-Teig (von oben)	3 Riesengarnelen	1 Frühlingszwiebel
1 Karotte	2 Stangen grüner Spargel	1 Zweig Zitronenmelisse
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Dashi-Sud:

500 ml Wasser	5 g Kombu Algen	15 g Bonitoflocken
---------------	-----------------	--------------------

Für die Tentzuyu-Sauce:

4 EL Dashi	1 EL Mirin	1 EL Sake
2 EL Sojasauce		

Für die Garnitur:

1 Stück Daikon-Rettich	1 Zweig Zitronenmelisse
------------------------	-------------------------

Für die Wachtel:

Die Wachtel in Brust und Keule zerlegen. Wachteleier genau zwei Minuten kochen und in Eiswasser abschrecken. Knochen von Sehnen befreien und oberes Ende freilegen. Mehl mit Gewürzen für die Panierung zusammen mixen, Sojamilch in eine Schüssel geben und Wachtel Stücke darin einlegen. Wachteleier pellen und eine Minute in Sojamilch tunken und in der Panierung wälzen. Öl auf 180 Grad in einer Fritteuse vorheizen. Wachtel-Stücke gut in der Panierung wälzen. Erst die Keulen für 30 Sekunden frittieren, dann die Bruststücke dazugeben und für drei Minuten frittieren. Wachteleier kurz mit frittieren.

Für die Chuka Tare (Sauce):

Knoblauch abziehen und kleinhacken. Oregano im Mörser zerreiben, sodass mehr Aroma herauskommt. Alle anderen Zutaten zusammen mit dem Oregano vermischen bis auf das Öl. Aufmixen und dabei erst das Öl hinzufügen.

Für den Tempura-Kakiage-Teig:

In einer Schüssel Mehl mit Kartoffelstärke und Ei leicht verrühren. Nach und nach das Mineralwasser dazugeben und mit Hilfe eines Schneebesens zu einem Teig verrühren (es dürfen ruhig noch ein paar Klümpchen vorhanden sein).

Für die Garnelen:

Öl auf 180 Grad in einer Fritteuse erhitzen. Garnelen klein hacken. Frühlingszwiebeln und Spargel in 2 cm lange Stifte schneiden. Karotte schälen und raspeln. Alles salzen und pfeffern. Teig über die Mischung geben, sodass er alle Zutaten eben bedeckt und gut verrühren. Mischung durch zwei Teilen und in kleine Schlüsselchen geben. Mischung auf einen Küchenspachtel geben

der leicht unter der Oberfläche vom Öl ist und kurz warten bis sich der Teig beim Frittieren festigt, dann den Kakiage von dem Spatel im Öl freischwimmen lassen und ab und zu wenden das er braun und knusprig wird. Riesengarnele durch den Teig ziehen, ebenfalls frittieren und für die Garnitur verwenden, genauso verfahren mit dem letzten Wachtelei. Ein paar Blätter der Zitronenmelisse frittieren.

Für den Dashi-Sud:

Wasser kalt in den Topf geben und Herdplatte voll aufdrehen. Kombu Algen dazugeben und kurz vor dem Kochen wieder rausnehmen. Bonitoflocken dazugeben und einmal aufkochen lassen. Fünf Minuten ziehen lassen bis die Flocken gesunken sind und durch ein mit Passiertuch ausgelegtes Sieb geben.

Für die Tenzuyu-Sauce:

Dashi mit Mirin, Sake und Sojasauce vermengen.

Für die Garnitur:

Daikon-Rettich reiben und auf die Tenzuyu-Sauce geben. Zitronenmelisse feinhacken. Auf eine längliche Platte die Wachteln mit dem Ei in eine Ecke setzen. Mit der roten Chuka Tare anrichten. In die andere Ecke den Kakiage mit der Tentsuyu-Sauce setzen. Mit Zitronenmelisse garnieren und servieren.

Dagmar Statz am 06. September 2021