

Paniertes Gemüse

Für 4 Portionen

100 g Speisestärke	100 g Mehl	Salz
300 ml kaltes Mineralwasser	8 Kirschtomaten	8 Stangen grüner Spargel
2 rote Zwiebeln	10 Shiitakepilze	200 g Pankobrösel
1 l Öl	1 El grobes Meersalz	5 schwarze Pfefferkörner

Für den Teig Stärke, Mehl, 1 Prise Salz und Mineralwasser in ein hohes Gefäß geben und mit dem Schneidstab fein pürieren. Teig 15 Min. quellen lassen.

Von den Tomaten den Blütenansatz herausschneiden. Tomaten in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und $\frac{1}{2}$ Min. ziehen lassen. Abgießen, abschrecken und die Haut abziehen. Vom Spargel die untere Hälfte abschneiden. Zwiebeln halbieren und in Spalten schneiden. Von den Pilzen den Stiel herausdrehen. Gemüse auf Holzspieße stecken.

Pankobrösel in eine flache Form geben. Frittieröl am besten in einem Wok auf 170 Grad erhitzen. Tempurateig durchrühren. Gemüse nacheinander erst durch den Teig ziehen, dann in den Bröseln wälzen und ins heiße Öl geben. 1–2 Min. knusprig frittieren, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Evtl. im 80 Grad heißen Backofen warm halten (Umluft nicht empfehlenswert). Meersalz und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und über das Gemüse streuen.

Tim Mälzer am 11. Januar 2014