

Karpfen-Filet im Tempura-Teig

Für zwei Portionen

2 Karpfenfilets (mit Haut)	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	1 Stange Zitronengras
1-2 rote Chilischoten	20 g Ingwer	1 Zitrone
2 EL Sesam (weiß, geröstet)	3-4 EL Sesamöl (geröstet)	5 EL Mehl
4 EL Stärke	1 Prise Backpulver	Mineralwasser
Salz, Butterschmalz		

Den Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Das Zitronengras mit einem Messerrücken klopfen und in einen Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser geben. Die Selleriestreifen zugeben und aufkochen. Die Chilischoten längs halbieren, entkernen, in dünne Streifen schneiden und für wenige Sekunden zu dem Sellerie in den Topf geben. Anschließend alles aus dem Topf nehmen (am Besten durch ein Sieb schütten), in eine Schüssel geben und das Zitronengras entfernen. Einen Teelöffel frisch geriebenen Ingwer, etwas Zitronenabrieb, einige Spritzer Zitronensaft, das geröstete Sesamöl sowie den gerösteten Sesam zugeben, gut vermengen, mit etwas Salz abschmecken und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Vier Esslöffel Mehl, die Stärke, eine Prise Backpulver sowie eine große Prise Salz vermischen und spritziges Mineralwasser einrühren, bis der Tempurateig die Konsistenz einer dickeren Kartoffelsuppe hat. Die Karpfenfilets (samt Haut) in circa ein Zentimeter breite Streifen schneiden, mit einer kleinen Prise Salz würzen, leicht mit Mehl bestäuben, durch den Tempurateig ziehen und in einem Topf mit heißem Butterschmalz schwimmend frittieren. Anschließend aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Selleriesalat auf zwei Tellern verteilen und die gebackenen Karpfenstreifen darauf anrichten.

Alexander Herrmann am 18. Dezember 2014