

Frittierte Spitzpaprika Asia-Style

Für 4 Personen

6 rote Spitzpaprika	60 g Mayonnaise	60 g Crème fraîche
4 EL Teriyaki-Sauce	2 Knoblauchzehen	10 g frischer Ingwer
Salz	100 g Panko-Panierbrösel	2 Zweige Rosmarin
2 EL schwarze Sesamsaat	2 EL Kokosraspel	1 EL Chiliflocken
4 EL Weizenmehl, 405	3 Eier	150 ml neutrales Pflanzenöl

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen oder die Grillfunktion einschalten. Spitzpaprika abwaschen, abtropfen und im Ganzen auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten rösten, bis die Haut an einigen Stellen schwarz geröstet ist, dabei den Röstzustand immer wieder kontrollieren.

In der Zwischenzeit für den Dip Mayonnaise, Crème fraîche und Teriyaki-Sauce in einer Schale verrühren. Knoblauchzehen schälen, durch die Presse direkt auf den Mayo-Mix geben. Ingwer schälen und ebenfalls fein darüber reiben. Dann alles unterrühren und die Asia-Mayo mit etwas Salz abschmecken. Dip bis zum Servieren kalt stellen.

Anschließend das Blech aus dem Ofen nehmen (den Ofen nicht ausschalten). Paprika mit einem nassen Küchentuch bedecken und abkühlen lassen.

Dann die Paprikahaut abziehen. Paprika längs halbieren, Stielansatz und Samenwände sorgfältig entfernen.

Die Pankobrösel grobkörnig zerreiben. Dazu diese z.B. auf ein sauberes Geschirrtuch geben, Tuch überschlagen schlagen und die Brösel mit einem Rollholz etwas zerdrücken oder im Mörser/Mixer kurz grobkörnig mixen.

Den Rosmarin abbrausen, trockenschütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden.

Sesam, Kokosraspel, Chiliflocken, Rosmarin und Pankobrösel in eine Schale geben, eine Prise Salz hinzufügen und vermischen.

Das Mehl auf einen Teller geben.

Die Eier aufschlagen, mit dem Stabmixer glatt mixen und in einen tiefen Teller geben.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen.

Die Paprikafilets zuerst leicht im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen, zuletzt in der Sesam-Brösel-Mischung wenden. Im heißen Öl von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die frittierten Spitzpaprika auf Teller verteilen und dazu die Asia-Mayo reichen.

Christian Henze am 28. September 2023