

# Gemüse-Tempura mit Jasminreis, Kokos-Zitronengras-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Sauce:**

100 g weiße Champignons	150 g Schalotten	8 St. Zitronengras
1 Limette	50 g Ingwer	150 ml Weißwein
150 ml Sake	500 ml Gemüsefond	500 ml Kokosmilch
300 ml Sahne	4 EL Sojasauce light	130 g Butter
½ Bund Koriander	½ Bund Thai Basilikum	5 getrock. Limonenblätter
1 g Safranfäden	Piment-d'Espelette	Salz

**Für das Gemüse-Tempura:**

4 Stangen grüner Spargel	4 Babykarotten	1 lange rote Paprika
2 Stück Minimaïs	1 EL Pflanzenöl	120 g Weizenmehl 405
35 g Maisstärke	15 g Reismehl	2 L Pflanzenöl
Salz	250 ml Eiswasser	

**Für den Reis:**

100 g Jasminreis

Salz

**Für die Garnitur:**

1 Limette

1 Zweig Thai Basilikum

**Für die Sauce:**

Die Champignons putzen. Schalotten abziehen und mit den Champignons zusammen in Scheiben schneiden. Beides in 50 g Butter anschwitzen und mit Weißwein und Sake ablöschen. Gemüsefond zugeben und stark reduzieren lassen.

Zitronengras putzen, vom Strunk befreien und mit einem Topf weichklopfen, damit sich die Aromen entfalten können. Koriander und Thai-Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Ingwer schälen.

Zitronengras, Koriander, Thai-Basilikum und Ingwer fein schneiden und zum Zitronengras geben. Mit Kokosmilch und Sahne auffüllen und die Limonenblätter zugeben. Alles 10 Minuten köcheln lassen. Safranfäden zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Sauce mit Sojasauce und Limettensaft- und abrieb, sowie Salz und Piment d'Espelette abschmecken. Sauce durch ein Sieb passieren und restliche Butter einmontieren. Gegebenenfalls mit etwas Maisstärke binden und mit einem Stabmixer kurz vor dem Servieren aufmixen.

**Für das Gemüse-Tempura:**

Für den Tempurateig Weizenmehl mit der Maisstärke, Reismehl, Pflanzenöl, Eiswasser und etwas Salz verrühren. Spargel, Karotten, Paprika und Mais säubern und in Stücke schneiden. Alles kurz blanchieren und trockentupfen. Paprika waschen, trockentupfen, halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in Streifen schneiden. Spargel, Babykarotten, Paprika und Mais kurz mit Maisstärke bestäuben, dann durch den Tempurateig ziehen. Im Fettbad in einer Fritteuse bei 180 Grad ausbacken und mit Salz würzen.

**Für den Reis:**

Jasminreis in der doppelten Menge Salzwasser für 12 Minuten garen.

Anschließend in einem tiefen Teller anrichten.

**Für die Garnitur:**

Limette unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen und Schale abreiben. Thai Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Gericht mit Abrieb und Thai Basilikum garnieren.

Das Gemüsetempura auf den Jasminreis setzen, die Sauce angießen und servieren.

Christoph Rüffer am 06. Mai 2020