

# Maishähnchen-Tempura mit Kürbis und jungem Spinat

**Für vier Portionen**

**Für das Tempura:**

50 g Weizenmehl	50 g Weizenstärke	Salz
1 Eiweiß (Kl. M)	150 ml eiskaltes Wasser	1 EL Currypulver
2 Maishähnchenbrüste	1 Limette	2 EL Sojasauce
50 g Mehl	Pflanzenfett	

**Für den Kürbis:**

50 g Butter	300 g Hokkaido Kürbis	1 Zitrone
50 ml hellen Geflügelfond	1 TL fruchtiges Currypulver	2 EL milden Honig
1 EL Erdnussöl	Chili	

**Für den Spinat:**

25 ml Haselnussöl	25 ml Pfirsich-Essig	25 ml Gemüsefond
1 EL Akazienhonig	geröstete Haselnüsse	100 g Blattspinat

Für die Tempura Mehl, Stärke und eine kräftige Prise Salz in eine Schüssel sieben. Nun Eiweiß und etwas Eiswasser dazu gießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den fertigen Tempurateig mit dem Currypulver verfeinern. Maishähnchen in Würfel schneiden, mit dem ausgepressten Saft der Limette, Sojasauce und Salz würzen. Würfel im Mehl wenden und durch den Teig ziehen. Anschließend im heißen Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und abschmecken. Den Kürbis würfeln und in der Butter bei niedriger Temperatur anschwitzen. Mit Currypulver bestreuen, leicht abbrennen und mit dem ausgepresstem Saft der Zitrone, dem Honig und Salz würzen. Abgedeckt mit Backpapier weich garen. Danach mit Geflügelfond aufgießen, Erdnussöl und Chili aus der Mühle verfeinern.

Für den Spinat:

das Öl in der Pfanne erhitzen und Spinat leicht zusammen fallen lassen. Aus den übrigen Zutaten eine Vinaigrette herstellen und über den Spinat geben. Zum Servieren den Kürbis auf die Teller geben, Spinat darauf verteilen und mit Tempura vollenden.

Johann Lafer am 30. August 2014