

Tempura-Garnelen mit Orangen-Chili-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Garnelen:

10 Garnelen, à 25 g	1 Ei	250 ml Mineralwasser, kalt
100 g Mehl	100 g Speisestärke	1 TL Salz
Pflanzenöl	Salz	

Für die Würzsauce:

50 ml Coco Aminos Würzsauce	1 Vanilleschote	1 Limetten, davon Saft
1 TL Stärke		

Für die Mayonnaise:

1 Orange, Saft, Abrieb	½ rote Chili	1 Knoblauchzehe
2 Eier	1TL mittelscharfer Senf	150 ml Olivenöl
Salz		

Für die Garnelen im Tempurateig:

Das Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen.

Mehl und Speisestärke in eine weite Schüssel sieben. Salz untermischen.

Mineralwasser und Ei mit einem Schneebesen verquirlen. Verquirltes Ei nach und nach in die Mehlmischung geben und mit dem Schneebesen verrühren, sodass ein glatter Teig entsteht. Wenn möglich 30 Minuten kaltstellen, dann nochmals glatt rühren.

Garnelen waschen und mit einem scharfen Messer auf der Bauchseite fünfmal quer einschneiden. Umdrehen, mit leichtem Druck geradeziehen (verhindert das Krümmen beim Frittieren) und trocken tupfen. Auf einen Holzspieß aufspießen. Etwas Mehl in eine Schale geben. Garnelen nacheinander in Mehl wenden und durch den Tempura-Teig ziehen. Im heißen Öl 2-3 Minuten ausbacken, bis der Teig goldbraun ist. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Würzsauce:

Sauce in einen kleinen Topf geben und erwärmen. Vanilleschote längs halbieren und Mark herauskratzen. Limette auspressen und zusammen mit Vanillemark in Sauce einrühren. Mit etwas Stärke leicht binden bis sie zähflüssig vom Löffel fließt.

Für die Orangen-Chili-Mayonnaise:

Chili waschen, längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Fein hacken. Eier in einen Messbecher geben und mit Salz, Senf, Chili und einem Drittel vom Öl verrühren. Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale einer Hälfte fein abreiben. Abrieb mit in den Becher geben. Mit einem Pürierstab aufmixen. Restliches Öl langsam einfließen lassen bis alles zu einer Mayonnaise emulgiert. Orangenhälfte auspressen und Saft unter Mayonnaise rühren.

Nelson Müller am 29. Juni 2023