

Tempura von Gambas Carabinieros mit Wasser-Melone

Für 4 Personen

Wasabicreme:

2 Eier	200 ml Pflanzenöl	1 TL Wasabi-Paste
1 TL Mirin	1 TL Reisessig	

Wassermelone:

1 Wassermelone, kernlos	Piment d'Espelette	Maldon-Sea-Salt
Puderzucker		

Carabinieros:

40 g Mehl	40 g Stärke	4 Carabinieros
Eiswasser	Erdnussöl	Salz

Wasabicreme:

Eigelb so lange mit dem Rührgerät schlagen, bis eine dicke Masse entstanden ist. Dann langsam das Pflanzenöl unterschlagen. Die Wasabi-Paste mit der Mayonnaise verrühren. Mirin und den Reisessig im dünnen Strahl zugeben und mit einem Schneebesen gut vermengen.

Wassermelone:

Die Melonenstücke mit Piment d'Espelette und Maldon Sea Salt marinieren und im Kühlschrank kaltstellen. Die Melonenstücke kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, mit Puderzucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren.

Carabinieros:

Für den Tempurateig die Stärke und das Mehl mit dem Wasser zur gewünschten homogenen Konsistenz rühren. Die Carabinieros vom Kopf trennen und aus der Schale befreien. Mit einem Holzspieß die Garnelen fixieren, damit sie beim Backen Ihre Form behalten. Die Carabinieros leicht salzen, durch den Tempura-Teig ziehen und in heißem Erdnussöl knusprig backen. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Melonen auf einem Teller anrichten, die gebackenen Garnelen anlegen und mit einem Klecks Wasabi- Vinaigrette servieren.

Kolja Kleeberg am 23. Juli 2010