

Gemüse im Tempura-Teig mit maltesischer Soße

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln:

400 g kl. neue Kartoffeln Salz 80 g Butter

Für das Gemüse:

1 Ei (Gr. M) 150 ml kaltes Mineralwasser 1 EL Weißwein
100 g Weizenmehl, Type 405 1 TL Paprikapulver, rosenscharf Salz
300 g Blumenkohl 3 Karotten 300 g grüner Spargel
500 g Frittierfett

Für die Sauce Maltaise:

200 g Butter 1 Bio-Blutorange 1 Schalotte
5 weiße Pfefferkörner 2 EL Weißweinessig 80 ml trockener Weißwein
2 EL Wasser Salz 3 Eigelbe

Die Kartoffeln gut waschen und bürsten. Die ungeschälten Kartoffeln, in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser knapp weich garen. Dann abgießen.

In einem Topf Butter schmelzen und die Kartoffeln darin langsam bei niedriger Hitze fertig garen.

Für den Ausbackteig Ei, Mineralwasser, Weißwein, Mehl, Paprika und eine gute Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren und diesen 20 Minuten kaltstellen.

Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Karotten schälen und der Länge nach halbieren oder vierteln. Die eventuell trockenen und holzigen Enden vom Spargel abschneiden, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen.

Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen.

Die Blutorange heiß abwaschen, abtrocknen und mit einer Zestenreibe etwas Schale abreiben. Anschließend Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Schalotte schälen, fein schneiden und in einen Topf geben.

Pfefferkörner, Essig, Weißwein, Wasser und eine Prise Salz zur Schalotten geben, aufkochen und die Flüssigkeit auf einen 1 EL einkochen.

Dann den Ansatz durch ein Haarsieb in einen Schlagkessel absieben und kurz abkühlen lassen. Die Eigelbe zur Reduktion im Schlagkessel geben und unterrühren. Dann über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren die geschmolzene Butter langsam zugeben und zu einer cremigen Sauce aufschlagen.

Den Schlagkessel vom Wasserbad nehmen. Blutorangensaft unterrühren und die Sauce mit den Orangenzesten abschmecken.

Für das Gemüse das Frittierfett in einem breiten Topf oder Fritteuse auf 170 Grad erhitzen.

Blumenkohl, Karotten und Spargel portionsweise durch den Teig ziehen und im heißen Öl in 3-4 Minuten knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Knuspriges Gemüse sofort mit der Sauce und den Kartoffeln servieren.

Kevin von Holt am 14. Juni 2022