



Garnelen Tempura mit Wasabi Mayonnaise

Für 8 Personen

Für den Teig

200 g Reismehl (im Asialaden), ½ TL Salz, 2 Eiweiß

Für die Mayonnaise

4 TL Wasabi-Paste, 4 Eigelb, 500 ml Erdnussöl, 3-5 EL Apfelessig, Salz, Pfeffer

Außerdem

24 Garnelen (küchenfertig ohne Schale mit Schwanz), ca. 1 l Öl zum Frittieren, 3-4 EL Mehl, evtl. Dill und Kresse zum Garnieren

Zubereitung

Für den Teig Reismehl und Salz mischen. Eiweiß leicht aufschlagen und untermischen. 150 ml kaltes Wasser dazu gießen und alles glatt verrühren. Teig zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Für die Mayonnaise Wasabi und Eigelbe verrühren. Tropfenweise Öl unterschlagen, bis eine glatte Creme entsteht. Übriges Öl in dünnem Strahl dazu gießen, cremig aufschlagen. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen.

Garnelen abbrausen und trocken tupfen. Öl auf ca. 170 °C erhitzen. Teig durchrühren. Garnelen im Mehl wenden und durch den Teig ziehen; portionsweise im Öl ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Jeweils einen Kleks Wasabi-Mayonnaise auf Tellern anrichten, Die Tempura-Garnelen darauf setzen und evtl. mit Kräutern garnieren.