

Reis mit Spargel-Curry, Spargel-Tempura-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Reis-Vulkan:

1 Tasse Basmati-Reis Öl	1 Tasse schwarzen Reis Salz	1 Tasse Rote Bete Saft Pfeffer
----------------------------	--------------------------------	-----------------------------------

Für die Spargel-Curry-Lava:

4 küchenfertige Riesengarnelen $\frac{1}{2}$ rote Paprika 2 cm frischen Ingwer 200 ml Gemüsefond Salz	8 Stangen weißer Spargel 1 kleine Zwiebel 1 TL gelbe Currypaste 2 Zweige Koriander Pfeffer	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika 1 Zitrone, 1 EL Saft 300 ml Kokosmilch Olivenöl
---	--	--

Für den Spargel-Tempura-Wald:

1 Brokkoli 150 ml kaltes Mineralwasser Mehl	12 Stangen grünen Spargel 80 g Mehl Öl	1 EL Mayonnaise 20 g Stärke
---	--	--------------------------------

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, 1 EL Saft 200 ml neutrales Öl 1 Prise weißer Pfeffer	1 Ei 1 TL Zucker	1-2 TL Senf $\frac{1}{2}$ TL Salz
---	---------------------	--------------------------------------

Für die Garnitur:

2 EL Kokosflocken	Hawaiianisches Lava Salz
-------------------	--------------------------

Für den Reis-Vulkan:

Den Basmati waschen und mit dem Wasser und dem Rote Bete Saft zum Kochen bringen. Leicht salzen. Den schwarzen Reis in einem weiteren Topf mit gesalzenem Wasser garkochen. Nachdem der Basmati ca. 5-8 Minuten gekocht hat Hitze reduzieren und den Topf mit einem Handtuch zum Ausdämpfen abdecken.

Eine kleine Gugelhupf-Form (10 cm Durchmesser) mit Öl auspinseln.

Den fertig gegarten Rote-Bete-Reis mit schwarzem Reis mischen und in die Gugelhupf-Form füllen, etwas andrücken und auf den Teller zum Anrichten stülpen. Etwas Reis aus der Mitte entfernen und einen Vulkankrater formen.

Für die Spargel-Curry-Lava:

Zwiebel abziehen und klein hacken. Spargel und Paprika schälen. Ingwer reiben. Spargelspitzen mit ca. 7 cm Länge abschneiden und für das Tempura beiseitelegen.

Spargelstangen und Paprika in ca. 1 cm große Stücke schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebel zusammen mit dem Ingwer und der Currypaste ca. 2 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kokosmilch und Fond angießen und das Curry ca. 10. Minuten köcheln lassen. Zitronen halbieren und Saft auspressen. Koriander abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Geschnittenes Gemüse zum Curry hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Garnelen in kleine Stücke schneiden und kurz vor dem Servieren im Curry gar ziehen lassen.

Koriander unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken.

Vorsichtig etwas von dem fertigen Curry in den Reis-Vulkan füllen. Den Rest in einer Sauciere anrichten (der Gast soll das restliche Curry selbst in den Vulkankrater füllen um ihn so zum Ausbruch zu bringen!)

Für den Spargel-Tempura-Wald:

Öl in der Fritteuse oder im Topf auf 175 Grad erhitzen.

Brokkoli in kleine Röschen schneiden. Vom grünen Spargel die untere Hälfte schälen und Spargelspitzen abschneiden.

In einem anderen Topf etwas Wasser aufkochen und den Brokkoli und die Spargelspitzen mit Hilfe eines Siebes al dente dämpfen. Beides in Eiswasser abschrecken.

Spargel-Unterhälften in ca. 7 cm lange Stücke schneiden, gut abtrocknen und mit Mehl bestäuben.

Für den Tempura-Teig in einer Schüssel das eiskalte Mineralwasser mit der Mayonnaise verrühren. Dann das Mehl und die Stärke miteinander vermischen und vorsichtig einrühren, aber den Teig nicht glattrühren! Es sollten noch Mehlklümpchen zu sehen sein.

Die mit Mehl bestäubten Spargelstücke in den Teig tauchen und sofort 2- 4 Minuten frittieren.

Aus der Fritteuse nehmen und auf einem mit Küchenrolle ausgelegten Teller legen und überschüssigen Öl abtropfen lassen.

Das fertige Tempura als Holzscheit anrichten und die gedämpften Brokkoli und Spargelspitzen als Bäume auf dem Teller drumherum dekorieren.

Für die Mayonnaise:

Zitrone auspressen. Öl, Zitronensaft, Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in einen hohen Messbecher füllen. Zauberstab bis auf den Boden absenken und auf voller Stufe einschalten. Wenn die Flüssigkeit beginnt sich zu verbinden, den Zauberstab langsam nach oben ziehen.

Fertige Mayonnaise in ein kleines Gefäß füllen und separat anrichten.

Für die Garnitur:

Kokosflocken in einer kleinen Pfanne anrösten und über den Vulkan streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian-Johannes Weigl am 24. Juni 2020