

# Gemüse-Tempura

## Für 2 Personen:

1-1,5 L Rapsöl	verschied. Gemüse	250 g Weizenmehl
$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	50 g Speisestärke	500 ml kaltes Mineralwasser
$\frac{1}{2}$ Pack. Tempurateig Chilimayo	Salz Teriyaki Classic	Chakalaka Sauce

Rapsöl in einem hohen Topf auf 170 °C erhitzen.

Gemüse in gewünschte Form und Größe schneiden.

Für den ersten Teig 150 g Mehl, Backpulver und Speisestärke in einer großen Schüssel vermengen.

Nach und nach 250-300 ml kaltes Wasser dazugießen und mit einem Schneebesen verrühren bis ein zähflüssiger, nicht ganz glatter Teig entsteht.

Für den zweiten Teig die Tempurateigmischung ebenfalls in eine Schüssel geben und mit dem restlichen Wasser aufgießen bis die gleiche Konsistenz wie beim ersten Teig entsteht.

100 g Mehl auf einen Teller geben und die Gemüsestücke darin mehlieren. Die bemehlten Gemüsestücke dann durch einen der Teige ziehen und vorsichtig ins heiße Fett gleiten lassen. Die Stücke immer wieder mit einer Schaumkelle im Fett bewegen, sodass sie von allen Seiten gleichmäßig gebacken werden.

Nach ca. 5 Minuten das knusprige Gemüse aus dem Fett holen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit 1 Prise Salz würzen. Saucen in Schüsseln füllen, das Gemüse auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 16. Mai 2024