

Koreanische Tempura Garnelen

Zutaten

Tempura Garnele

- 8 Stück ● wilde rote Garnelen, geschält & entdarms
- 120 ml ● eiskaltes Wasser
- 1 Stück ● Ei
- 80 g ● Weizenmehl
- 100 g ● Maisstärke
- 20 g ● Reismehl
- 2 El ● Panko Paniermehl

Spicy Mayonnaise

- 150 g ● Mayonnaise
- 50 g ● Ketchup
- 5 g ● Sriracha Sauce
- 15 g ● Lime Juice Cordial
- 4 g ● Piment d'Espelette
- 2 g ● Salz
- 12 g ● japanischer Senf
- Orangenöl

Süßkartoffelpüree

- 100 g ● Süßkartoffeln geschält und gewürfelt
- 1 TL ● Orangenöl
- 200 ml ● Wasser
- 50 ml ● Mangopüree
- 2 EL ● Sriracha Sauce
- 1 EL ● Honig
- 2 EL ● Fish sauce
- Salz

Süßkartoffelpüree

- 1 Stück ● Chinakohl
- 80 ml ● Holunderblütensirup
- 160 ml ● Lemon Squash
- 2 Stück ● grüne Thai Chillis
- 80 ml ● Reisessig
- 8 g ● Ingwer
- 1 Stück ● Zitronengras
- 12 g ● Salz
- 1 Zehe ● Knoblauch

Kim Chi

- 1000 g ● Tomaten, grob gehackt
- 45 ml ● Reissessig
- 3 Stück ● Sternanis
- 70 ml ● Fische Sauce
- 25 g ● Zucker
- 10 g ● Salz
- 4 EL ● Kim Chi abgetropft
- 2 ● TL Sushi Ingwer fein gehackt

Dekoration

- 4 Stk ● Kumquat in Scheiben



Für 4 Personen

Zubereitung

Tempura Garnele

Für den Tempurateig in einer Schüssel mit Mehle und Stärke mischen, Wasser unter kräftigem Rühren zugeben. Zum Schluss das Ei einrühren. Garnelen mit Teig benetzen und in Panko Paniermehl dippen. Auf dem AirFry Gitter bei 250°C für fünf Minuten garen.

Spicy Mayonnaise

Alle Zutaten zu einer cremigen Mayonnaise verrühren. Orangenöl beträufeln & anrichten

Süßkartoffelpüree

Die Süßkartoffeln in dem Orangenöl farblos anschwitzen. Die restlichen Zutaten dazugeben und langsam einköcheln lassen bis fast die gesamte Flüssigkeit verkocht ist. Mit einem Handmixer zu einem feinen Püree verarbeiten.

Kim Chi

Den Chinakohl vierteln und in mundgerechte Stücke schneiden. Alle restlichen festen Zutaten kleinhacken und mit den Flüssigkeiten vermengen. Den Chinakohl mit den Zutaten vermengen und fest vakuumieren. Mindestens 4 Tage ziehen lassen.

Tomaten Kim Chi Sud

Alle Zutaten vermengen und über Nacht marinieren lassen. In einem Passiertuch aushängen lassen und den Fond auffangen. Den Tomatenfond leicht erwärmen und Kim Chi sowie Sushi Ingwer einrühren.

**Guten Appetit heißt
auf koreanisch
Shokuyoku ōsei**