



Fisch-Gemüse-Tempura mit Ponzu-Sauce

by Matsunoki's Chef Saša Pribičević

Für die Ponzu-Sauce

Zutaten:

- 100 ml Zitronen- oder Orangensaft
- 100 ml Mirin (süßer Reiswein)
- 100 ml Sojasauce
- 10 g getrocknete Bonito-Flocken
- 10 g Zucker

Zubereitung:

1. Den Mirin in die Pfanne gießen und auf dem Herd erhitzen, bis der Alkohol verdampft ist.
2. Einen Esslöffel Zucker dazugeben.
3. Rühren, bis der Zucker aufgelöst ist, und auf 80°C erhitzen.
4. Den Saft hinzugeben.
5. Wenn das Gemisch die obige Temperatur erreicht hat, den Herd abschalten und die Bonito-Flocken auf die Sauce streuen.
6. Wenn keine Bonito-Flocken zur Hand sind, lässt man diesen Schritt einfach aus.
7. Abkühlen lassen und dann abseihen.

Für das Tempura

Zutaten:

- 1 Zucchini (etwa 30 g)
- 1 Aubergine (30 g)
- 1 Stck Weißfisch-Filet (30 g)
- 4-5 Stck Gemüsespargel
- 100 g Mehl
- 200 ml Eiswasser
- Eine Prise Salz
- 1 EL Öl

Zubereitung:

8. Zubereitung des Tempurateigs: das Wasser, Mehl, Salz und Öl in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Der Tempurateig sollte flüssig, aber nicht zu dünn sein.



9. Die Zutaten mit zwei Essstäbchen grob vermischen und ruhig ein paar Klumpen darin lassen. So wird das Tempura nach dem Ausbacken noch knuspriger.
10. Das Öl im Wok oder in einer großen tiefen Pfanne auf 190°C erhitzen.
11. Das Gemüse und die Fischstücke mit Mehl bestäuben, in den Tempurateig eintauchen und vorsichtig, Stück für Stück, ins heiße Öl geben.
12. Jedes Stück frittieren und gelegentlich wenden, bis die Teile blassgelb und knusprig geworden sind. Das überschüssige Öl auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

TIPP: Damit das Tempura knusprig wird, sollte Eiswasser für den Tempurateig verwendet und das Frittieröl auf mindestens 190°C erhitzt werden.

Servieren:

13. Alle ausgebackenen Stücke auf Küchenkrepp legen, damit das überschüssige Öl aufgenommen wird, danach in einem Bambuskorb oder auf einem Tablett mit der Dipping-Sauce servieren.
14. Das Tempura kann auch mit Sojasauce, verschiedenen Saucen auf Sojabasis oder mit aromatisierter Mayonnaise serviert werden. Wenn Sie es als Hauptgericht servieren wollen, geben Sie eine Schale Reis hinzu.

Video mit Saša:

youtu.be/pu7hdknv1Fk