

Kochen

Qin Xie

Montag, den 31.10.2022

Frittierte Kürbisspalten und Shiitake-Pilze (Tempura) mit Chili-Dip

Für 2 Personen

Zutaten

Für den Dip

3 EL Sojasoße
1 TL Zucker
1 Chilischote, rot, nach Belieben)
2 EL Zitronensaft

Für den Tempurateig

120 g Weizenmehl (Type 405)
etwas Salz
1 Ei (Größe M), aus dem Kühlschrank
200 ml Wasser, kalt
Pankobrösel, Asialaden

Für das Gemüse

350 g Hokkaido-Kürbis
10 Shiitake-Pilze
8 Stiele Thai-Basilikum, Asialaden
6 Stiele Petersilie

Außerdem

Wok oder eine tiefe Pfanne
1 l Erdnussöl

Zubereitung

1. Für den **Dip** Sojasoße und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen bei milder Hitze so lange köcheln lassen, bis sich Zucker vollständig aufgelöst hat. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
2. Chili mit einem sehr scharfen Messer in feine Ringe schneiden (Kerne nach Belieben entfernen). Chiliringe und Zitronensaft in den Dip geben und verrühren.
3. Für das **Gemüse** den Hokkaido putzen und das weiche Innere und die Kerne mit einem Esslöffel herauslösen. Ungeschälten Kürbis in etwa 0,5 cm dicke Scheiben bzw. Spalten schneiden.
4. Basilikum- und Petersilienblättchen abbrausen und trockentupfen. Pilze säubern und evtl. halbieren bzw. vierteln. Nach Belieben, die Stiele entfernen anschneiden.
5. Für den **Tempurateig** Ei und Eiswasser sorgfältig verrühren, entstandenen Schaum mit einer Schaumkelle abheben. Mehl in eine große Schüssel sieben, Ei-Wasser und etwas Salz zugeben und kurz (nur etwa 20 Sekunden) verrühren.
6. Öl in einem Wok (oder einem Topf) auf 160 Grad erhitzen (das Öl hat die richtige Temperatur, wenn an einem ins heiße Öl gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen aufsteigen).
7. Gemüse und Kräuterblättchen portionsweise mit dem flüssigen Teig umhüllen. Anschließend in den Pankobröseln wenden und im heißen Öl kurz hell-goldbraun frittieren. Die Hokkaidoscheiben etwa 2 Minuten, die Shiitakepilze etwa 1 Minute, die Kräuter etwa 15 Sekunden frittieren. Jeweils mit einer Schaumkelle herausheben. Im Backofen bei 100 Grad Ober- und Unterhitze, auf dem Rost auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller entfetten und warm halten, bis alle Zutaten ausgebacken sind.
8. Gemüse und Kräuter mit dem Dip anrichten und servieren.