

**Kochen**

**Petra Bühler**

**Mittwoch, den 28.12.2022**

**Gemüse und Garnelen im Tempurateig mit Limetten-Mayonnaise Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Garnelen**

2 Knoblauchzehen  
0,5 Chilischote, rot  
4 Stiele Thymian  
1 Stiel Rosmarin  
300 g Garnelen (TK, ohne Kopf, mit Schale)

**Für Champignons und Zwiebeln:**

300 g Steinchampignons  
300 g Zwiebeln  
2 Stiele Rosmarin  
2 EL Rapsöl  
etwas Pfeffer  
etwas Salz

**Für den Tempurateig**

100 g Weizenmehl (Type 405)  
1 Pck. Backpulver  
100 g Speisestärke  
1 Ei (Größe M)  
130 ml Wasser, eiskalt  
etwas Salz

**Für die Limetten-Mayonnaise + Remoulade**

3 Eigelb (Größe M, extrafrisch)  
2 EL Balsamessig, hell  
1 TL Senf, mittelscharf  
300 ml Sonnenblumenöl, ca.  
etwas Pfeffer  
etwas Salz  
etwas Zucker  
etwas Cayennepfeffer  
2 Knoblauchzehen  
0,5 Biolimette, Saft und 1 TL abgeriebene Schale davon  
50 g Essiggurken (a. d. Glas)  
1 EL Kapern (a. d. Glas)  
6 Stiele Petersilie  
2 EL Joghurt

**Außerdem**

Öl zum Frittieren

**Zubereitung**

1. Für die **Garnelen** Knoblauch schälen und fein schneiden. Chili längs halbieren, entkernen und sehr fein hacken. Thymianblättchen und Rosmarinnadeln abzupfen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch, Chili, Thymian und Rosmarin in einer flachen Schale mischen.
2. Garnelen bis kurz vor dem Schwanzsegment schälen und das Garnelenfleisch der Länge

nach bis kurz vor dem Schwanzsegment halbieren. Dabei den schwarzen Darmfaden entfernen.

3. Garnelen mit den Knoblauch-Kräutern mischen und abgedeckt mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren.
4. Für die **Champignons und Zwiebeln** Pilze putzen und halbieren. Zwiebeln abziehen, dass sie am Wurzelansatz noch zusammenhalten. Zwiebeln in je 6 Spalten schneiden.
5. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel mit Öl verrühren, Champignons und Zwiebeln untermischen und mindestens 1 Stunde marinieren.
6. Für den **Tempurateig** Mehl, Backpulver und Stärke in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen mischen. Ei, Wasser und 0,5 TL Salz zugeben und zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Teig etwa 20 Minuten quellen lassen.
7. Inzwischen für die **Mayonnaise** Eigelb, Balsamessig und Senf in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Öl erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl mit dem Schneebesen unterrühren, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Mit Pfeffer, Salz, Zucker und einer Prise Cayennepfeffer würzen.
8. Für die **Limetten-Mayo** Knoblauch abziehen und fein zerdrücken oder hacken. Die Hälfte der Mayonnaise in eine Schüssel geben, Knoblauch, Limettenschale und Limettensaft unterrühren, nochmals abschmecken und beiseite stellen.
9. Für die **Remoulade** Essiggurken fein würfeln. Kapern fein hacken. Petersilie fein schneiden. Mit Joghurt, Gurke und Kapern unter die restliche Mayonnaise rühren, nochmals abschmecken und beiseite stellen.
10. **Inzwischen für das Gemüse** eine große beschichtete Pfanne erhitzen. Dann nur die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Zwiebeln auf einem Teller abkühlen lassen.
11. Öl in einem mittelgroßen Topf (oder einer Fritteuse) auf 180 Grad erhitzen.
12. Garnelen, Pilze und Zwiebeln mit Pfeffer und Salz würzen. Portionsweise durch den Tempurateig ziehen, etwas abtropfen lassen und im heißen Öl goldbraun und knusprig frittieren. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Frittiertes Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen, bei 100 Grad, warm halten, bis alle Zutaten frittiert sind.
13. Frittiertes Gemüse, Garnelen mit Limetten-Mayo und Remoulade servieren. Nach Belieben mit Sprossen garnieren.

**Tipp:** Die Mayonnaise gelingt am einfachsten, wenn alle Zutaten die gleiche Temperatur haben. Nehmen Sie darum die Eier und Senf am besten 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank.