

Tempura □□□

Für Teig:

1 Tasse Mehl

1 Prise Salz

1 Tasse Kaltes Wasser

1 Stk. Ei

1 El Sake (Reiswein oder Cherry)

Wichtig !! Alle Zutaten müssen eiskalt sein (in Kühlschrank)

Zubereitung □ von Teig

Kaltes Wasser, Sake und Ei in eine Schüssel geben und mit Stäbchen kurz
_verrühren.

Mehl hinzufügen und ganz kurz verrühren.

Gemüse für Tempura

Zwiebelringe, Zucchini, Karotten, Rote Peperoni, Kartoffeln, Schwarzwurzel,
Kürbis, Aubergine, Pilzen oder gemischte Gemüse Streifen.

Shisoblatt, Salbei, basilikum, Zucchini Blüten, Petersilien etc.....

Fische:

Forellenfilets, Saiblingsfilets, Eglifilets (Barsch), Felchenfilets, Salm (Lachs) Seezunge,
Steinbuttfilets, Scampis, Krevetten etc.....

fritieren von Tempura:

Am besten mit Papsoel (evt. mit wenig Seasamoel dazu) beim ca. 180°

Mit Sojasauce, Zitronensaft oder Tempura Sauce (Ten-tsuyu) dazu servieren. oder nur mit Salz