

Gemüse-Tempura im Backteig mit Chili-Mayonnaise

30—40 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Süßkartoffeln
1 Stk.	Melanzani
2 Stk.	Zucchini

Für den Tempurateig

80 g	Weizenmehl
15 g	Maisstärke
5 g	Backpulver
180 ml	Eiswasser
1 TL	Paprika edelsüß spezial
0.25 TL	Meersalz jodiert grob
	Öl zum Fritieren

Für die Chili-Mayonnaise

4 EL	Mayonnaise
1 EL	Sriracha-Chilisauce
2 TL	Sesamöl
2 EL	Limettensaft
1 TL	Cayennepfeffer gemahlen

Zubereitung

1. Gemüse waschen, halbieren und in 1 cm dicke mundgerechte Streifen schneiden.
2. Für den Tempurateig Mehl, Stärke, Paprika edelsüß, Backpulver und Meersalz in einer Schüssel gut vermengen. Eiskaltes Wasser einrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
3. Einen Topf 5-6 cm hoch mit Öl füllen und erhitzen.
4. Gemüse durch den Tempurateig ziehen und vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen. Von allen Seiten goldbraun frittieren und danach auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Mayonnaise mit Sriracha-Chilisauce, gemahlenem Cayennepfeffer, Sesamöl und Limettensaft vermischen. Gemüsetempura mit Chili-Mayo servieren und genießen.