Tempura Garnelen mit Sriracha Mayo

50—60 Min

Zubereitung

1. Zuerst wird die Sriracha Mayo zubereitet. Dafür wird die Mayonnaise mit dem fein gepressten Knoblauch fein verrührt.
2. Anschließend das Tomatenmark, Paprikapulver und die Sriracha Sauce hinzugeben. Alles gut miteinander verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und dann in den Kühlschrank stellen und etwas ziehen lassen.
3. Nun können die Garnelen zubereitet werden. Dafür das Mehl und die Speisestärke in eine Schüssel gegeben und Salz untergerührt. In einer weiteren Schüssel das Wasser mit dem Ei mithilfe eines Schneebesens verquirlen.
4. Nun das Ei in die Mehl-Stärkemischung geben und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen dann für etwa 30 Minuten kalt stellen.
5. Die Garnelen waschen, mit einer Küchenrolle trocken tupfen und salzen. Um das Einrollen der Garnelen zu verhindern, einfach an der Bauchseite ein paar mal einscheiden. In einer tiefen Pfanne das Öl erhitzen.
6. Etwas Mehl in eine Schüssel geben und die Garnelen Stück für Stück darin wenden. Anschließend durch den Tempura-Teig ziehen und direkt in die Pfanne legen.

   TIPP: Um zu kontrollieren, ob das Öl die richtige Temperatur hat, einfach einen Holzkochlöffel in das Öl halten. Wenn sich kleine Bläschen bilden, passt die Temperatur.

7. Die Garnelen (je nach Größe) für 2-3 Minuten frittieren. Die fertigen Garnelen direkt auf Römersalat anrichten und mit Sriracha Mayonnaise beträufeln.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Garnelen

10 Stk.	Garnelen (geschält und entdarmt)
50 g	Universalmehl
50 g	Speisestärke
1 Stk.	Bio Ei
125 ml	Mineralwasser, prickelnd, eiskalt
2 EL	Mehl
1 Prise	Meersalz jodiert grob
	Öl zum Frittieren
3 Stk	Römersalat (in Streifen geschnitten)

Für die Mayonnaise

3 EL	Mayonnaise
1 TL	Tomatenmark
1 Stk.	Knoblauchzehe, frisch
1 TL	Paprika edelsüß spezial
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
1	Schuss Sriracha Sauce