Tempura-Garnelen

Garnelen, aber auch andere Fischstücke, lassen sich gut frittieren, wenn sie vorher in Tempuramehl gewendet werden. Wichtig ist, dass das Gargut vor dem Panieren gut abgetrocknet wird.

Zubereitung von Tempuramehl:
50 ml Eiswasser werden mit 50 ml eiskaltem Sake vermischt. Darunter mischt man ein mit 1 Prise leicht schaumig geschlagenes Eiweiß. Nun siebt man 50 g Mehl (Typ 405) auf einmal dazu und verrührt das Ganze mit einem Stäbchen oder einer Gabel. Der Teig darf und soll leicht klumpig sein - das unterscheidet ihn von einem deckenden, schweren Backteig. Aus dem übrigen Eigelb bereitet man eine Mayonnaise zu, gibt $\frac{1}{2}$ TL Wasabi-Pulver, 1 Spritzer Essig und Salz hinzu.