

Tempura

Japan (für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Packung Tempura-Teig-Mehl (aus dem gehobenen Supermarkt oder Asia-Shop), ca. 150g
- Fischfond
- 4 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Sherry
- 1 Daumenspitze grosses Stück frischer Ingwer
- 90% Sonnenblumenöl zum fritieren
- 10% Sesamöl zum fritieren
- ½ Augergine
- 1 Peperoni
- 1 kleine Zucchini
- 8 Champignons
- 8 Scampi
- 150g fester Fisch (z.B. Seeteufel)
- 8 Tintenfischringe
- Reis (Japan-Reis oder Camolino)

Vorbereitung:

- Tempura-Teig herstellen:
 - Das Mehl in einer grossen Schale mit der auf der Verpackung angegebenen Menge eiskaltem Wasser (vorher Eiswürfel schmelzen darin) mit dem Besen gut mischen. Typisch 225ml Wasser zu 150g Tempura-Mehl. Der Teig soll leicht flüssig sein und nicht zu dick
- Tempura-Fonds herstellen:
 - Fischfond (entweder ca. 20g Pulver oder 1 Portion flüssiger Fonds aus dem Glas)
 - 4 Esslöffel Sojasauce
 - 1 Esslöffel Sherry
 - Den Rest zu total 5...6dl mit Wasser auffüllen
 - Gut rühren und kurz aufkochen.
 - Den Ingwer mit einer feinen Reibe einstreuen.
 - Zum Servieren in je 1 kleine Schale pro Person giessen.
- Die zu fritierenden Stücke in mundgerechter Grösse rüsten. Von jedem ca. 8-10 Stück. Jedes Stück kurz in normalem Weissmehl wenden, damit es ganz trocken wird. Bereitlegen zum Fritieren.
 - Aubergine
 - Peperoni
 - Zucchini
 - Champignon Pilze
 - Scampi (ganz belassen, aber in der Innenseite längs etwas einschneiden, damit sie sich nicht zu stark krümmen)
 - Fisch
 - Tintenfischringe

Zubereitung:

- Grundsätzlich wird Tempura in einer Friteuse fritiert. Wenn keine solche zur Verfügung steht, tut's auch eine grosse Bratpfanne. Dann muss man aber immer ca. 1cm Öl drin haben und nach jeder Charge neues Öl nachleeren. Die Bratpfannenmethode ist ziemlich langwierig und aufwendig. Das Öl wird aus ca. 90% Sonnenblumenöl (fritierfest) und 10% Sesamöl zusammengestellt.
- Die vorbereiteten Stücke werden nun von Hand kurz durch den eiskalten Tempura-Teig geführt (nicht zu viel Teig dranlassen, abtropfen!) und in das heisse Öl gelegt. Bei Bratpfanne: nach der Hälfte der Fritierzeit mit einer Gabel jedes Stück wenden. Darauf achten, dass die Stücke nicht zusammenkleben. Wenn der Teig knusprig aussieht, herausnehmen. Auf Haushaltspapier auslegen zum abtropfen des Öls. Dann auf grosse Anrichtplatte verteilen. Damit die Tempura heiss serviert werden kann, empfiehlt es sich, die fertigen Stücke im 80°C heissen Backofen zwischen zu lagern.
- Parallel dazu etwas weissen Reis kochen.

Tipp:

- Man sollte unbedingt den original Tempura-Teig verwenden, da nur dieser die richtige Würzung und Konsistenz hat.
- Weitere Alternativen zum fritieren sind: Zwiebelringe, Karotten, Kartoffeln, Blumenkohl, Lauchzwiebeln (Frühlingszwiebeln), Broccoli, Bohnen.
- Das fritierte Essen ist ziemlich schwer. Man mag nicht zuviel essen davon. Vorher abschätzen, wie viele Stücke pro Person zubereitet werden sollen (z.B. 10...15 Stück x 4 Personen = 40...60 Stück). Wenig weissen Reis dazu servieren.
- Gegessen werden die Tempura Stückchen mit Stäbchen. Kurz eintauchen in den Tempura-Fonds.
- Tempura kochen ist relativ aufwendig, braucht Zeit und verlangt anschliessend wegen des Teigs und Fritierens eine gründliche Küchenreinigung. Aber es lohnt sich...

Weintipp:

- De Martino, Sauvignon Blanc, Maipo Valley, Chile www.demartino.cl (von Globus Delicatessa, Schweiz)

