

Tempura

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Kühl stellen: ca. 15 Min.

Ausbackteig

250g Mehl in

3 dl kaltes Wasser

2 Eier

Öl zum Frittieren

**8 geschälte rohe
Crevettenschwänze**

300g Flunderfilets, in Streifen

8 Champignons, halbiert

8 Maiskölbchen, längs halbiert

1 Zucchini, in ca. 7 mm dicken
Scheiben

2 EL helle (light) Sojasauce

2 EL Mirin oder süsser Sherry
verrühren, dazu servieren

1. Mehl in eine Schüssel geben. Wasser und Eier verrühren, zum Mehl geben, nur kurz darunterrühren, zuge- deckt ca. 15 Min. kühl stellen.
2. **Halbschwimmend backen:** Einen Bratopf ca. 3 cm hoch mit Öl fül- len, heiss werden lassen, Hitze redu- zieren. Crevetten und Fisch trocken tupfen. Gemüse, Crevetten und Fisch portionenweise mithilfe eines Holz- spiesschens einzeln durch den Teig zie- hen, abtropfen. Beidseitig je 1–2 Min. hellbraun backen, herausnehmen, auf Haushaltpapier abtropfen, warm stellen, dabei die Ofentür mit einem Kellenstiel einen Spaltbreit offen halten.
3. Sojasauce und Mirin verrühren, dazu servieren.

Tipp: Eier trennen, Eigelb mit Wasser unter das Mehl rühren. Eiweiss steif schla- gen, sorgfältig unter den Teig ziehen.

