Spargel-Tempura

Für unser begehrtes Frühlingsgemüse gibt es unzählige köstliche Rezepte. Bei den Spargel-Tempura bekommen die Stangen einen Teigmantel und werden knusprig frittiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 kg	Spargel (weißen)
50 g	Weizenmehl
50 g	Maisstärke
1 Messerspitze	Natron (oder Backpulver)
150 ml	Mineralwasser (eiskaltes)
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Bund	Petersilie (glatte)
1 l	Erdnussöl

Zubereitung

1. Zuerst den Teig für die leckeren Spargel-Tempura zubereiten: Die glatte Petersilie waschen, sorgfältig trocknen und hacken. Maisstärke, Mehl und Backpulver (oder Natron) in eine Schüssel sieben und gründlich mischen.

2. Das kalte Mineralwasser mit dem Mehlgemisch gründlich verrühren, bis ein glatter Teig

entsteht, der frei von Klumpen ist. Cayennepfeffer und Salz nach Geschmack zufügen. Zum Schluss die gehackte Petersilie unterheben. Die Schüssel mit Klarsichtfolie bedecken und den Teig eine Viertelstunde rasten lassen.

3. In der Zwischenzeit den Spargel schälen, die holzigen Enden entfernen, dann mit wenig Salz würzen. Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze anheizen und einen feuerfesten Teller hineinstellen (zum Warmhalten der Tempura). Das Öl in die Fritteuse oder einen Topf geben und auf eine Temperatur von 175 Grad erhitzen (ggf. Küchenthermometer verwenden).

4. Die Spargelstangen einzeln durch den Tempurateig ziehen und dann in das heiße Fett geben. Einige Minuten goldbraun ausbacken lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben und zum Abtropfen auf Küchenkrepp setzen. Die bereits fertigen Stangen in den Ofen auf den Teller legen, damit sie warm bleiben, während der Rest zubereitet wird. Auf angewärmten Tellern servieren.

Tipp

Zu den Spargel-Tempura passen viele Beilagen: Gemischte Salate, Rohkost, Kren, Sojasauce, gedünstetes Gemüse etc.