






Königskrabbe & Spargel in Tempura

 Mittel  20 min  1 Personen

Zutaten

- 2 Königskrabbenbeine
Art.-Nr. 81489 auf
www.deutscheesee.de/shop
 - grüne Spargelstangen
 - 1 l Frittierfett (z.B. Rapsöl)
 - 1 Limette
 - Stonewall Kitchen „Habanero
Mango Aioli“
 - Meersalz
- Für den Tempurateig:
- 80 g Weizenmehl (450)
 - 15 g Stärke
 - 5 g Backpulver
 - ¼ TL Salz
 - 180 ml Wasser mit 5 Eiswürfel

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür

Zubereitung

Schritt 01

Die Schale der Königskrabbenbeine knacken, das Fleisch auslösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das untere Drittel der Spargelstangen schälen und die holzigen Enden abschneiden. Spargelstangen halbieren. Einen Topf mit Fett aufstellen und für das Frittieren heiß werden lassen.

Schritt 02

Für den Tempurateig Weizenmehl, Stärke und Backpulver in eine Schüssel sieben und dann das Salz gut untermischen. Das Eiswasser mit ca. 10 kräftigen Schlägen unter die trockenen Zutaten rühren. Anschließend ca. 15 Sekunden warten bis der Teig Blasen schlägt und noch kleine Klümpchen aufweist. Jeweils Königskrabbenbeine und Spargel durch den Teig ziehen und vorsichtig in das heiße Fett gleiten lassen. Beides ca. 5 Minuten frittieren lassen und anschließend kurz auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Frittierte Königskrabbe und Spargel mit Limette, Aioli und etwas Meersalz servieren.

Tipps & Tricks

Da Eiswasser sorgt dafür, dass der Teig nach dem Frittieren schön knusprig ist.

Unser Online Shop: Lieferung bis an die Haustür