



# SwissShrimps-Tempura

Tempura ist nebst Sushi und Teriyaki eines der beliebtesten Gerichte Japans. Bei dieser Zubereitungsart werden Meeresfrüchte, Gemüse-, Fisch- oder Fleischstücke im hauchdünnen Teigmantelchen aus Ei, Mehl und Eiswasser knusprig ausgebacken. Traditionell wird Tempura in Japan auf Reis gebettet in einer Schüssel serviert.



## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

200 g	SwissShrimps
80 g	Weizenmehl
50 g	Maizena
½ Pk.	Backpulver
½ TL	Salz
1	Ei
1.5 dl	eiskaltes Wasser (Wasser mit Eiswürfeln)

	Frittieröl
2 cm	frischer Ingwer
½ EL	Mirin (süß, japanischer Reiswein)
½ dl	Sojasauce
	einige Zweige frischer Koriander

*Der Geschmack  
Japans*



**ZUBEREITUNG**

1. Die Köpfe der Shrimps durch eine Drehbewegung entfernen. Shrimps schälen, entdarmen und in den Kühlschrank stellen.
2. Mehl, Maizena, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Ei und Eiswasser mit dem Schneebesen verquirlen. Nach und nach sorgfältig das Ei-Eiswasser mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig 30 Minuten zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen.
3. In der Zwischenzeit für die Sauce den Ingwer schälen, raffeln und mit dem Reiswein und der Sojasauce vermengen. Koriander waschen, trocken schütteln, Blätter klein zupfen. Korianderblätter unter die Sauce mischen. Sauce nach Geschmack mit etwas Wasser verdünnen.
4. Das Öl in einer tiefen Bratpfanne (oder in der Fritteuse) erhitzen. Die Shrimps portionenweise zügig durch den Teig ziehen und im heissen Öl knusprig-goldbraun ausbacken.
5. Mit der Schaumkelle aus dem Öl heben und auf einem mit Küchenpapier belegten Teller kurz abtropfen lassen.
6. Die heissen Shrimps zusammen mit der Ingwer-Sauce servieren.

*Dazu passt:  
würziger Glasnudelsalat,  
Reis, Sobanudeln.*

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf  
[www.swissshrimp.ch/rezepte](http://www.swissshrimp.ch/rezepte)