

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 20. September 2024 ▪
Zusatzgericht von Mario Kotaska



Pilze im Tempura-Teig auf asiatischem Reismudelsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Pilze im Tempurateig:

2 Kräuterseitlinge
1 Knoblauchzehe
4 cm Ingwer
1 Limette, Abrieb
3 EL Sojasauce
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Kräuterseitlinge putzen und längs in Scheiben schneiden. Auf einen Teller legen und mit Sojasauce beträufeln. Ingwer über die Pilzscheiben reiben, genau wie Knoblauch. Limette heiß abwaschen und Schale abreiben. Auch auf die Pilze geben. Zudem mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Tempurateig:

150 g Reismehl
3 EL Stärke
2 TL gemahlener Kurkuma
2 Eiswürfel
Salz, aus der Mühle

Reismehl mit einer Prise Salz, Kurkuma und Eiswürfeln in eine Schüssel geben. Etwas Wasser, etwa 100 ml, angießen und das Mehl von außen nach innen zu einem flüssigen Teig anrühren. So lange rühren, bis die Eiswürfel geschmolzen sind. Sollte der Teig zu dünn sein mit Stärke nach justieren.

Marinierte Pilze durch den Teig ziehen und dann in der vorgeheizten Fritteuse goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Reismudelsalat:

200 g Reismudeln
1 Karotte
1 kleine, rote Paprika
½ Salatgurke
Neutrales Pflanzenöl, zum Braten

Paprika halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien. In Streifen schneiden. Karotte schälen und in kleine, geviertelte Rädchen schneiden. Beides in einer Pfanne mit etwas Öl leicht andünsten. Reismudeln mit heißem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Streifen von der Gurke mit einem Sparschäler abziehen. Nudeln abgießen und dann in einer Schüssel mit Gurken und angedünstetem Gemüse vermengen.

Für das Dressing:

1 Limette, Saft
1,5 EL cremige Erdnussbutter
1 TL Sweet-Chili-Sauce
1 EL Reisessig
2 EL Sojasauce
½ Bund vietnamesischer, langer Koriander

Erdnussbutter, Sweet-Chili-Sauce, Reisessig, Sojasauce und Blätter vom Koriander in ein hohes Gefäß zum Pürieren geben. Saft der Limette vom Tempurateig mit dazugeben und alles mit einem Pürierstab aufmixen. Dressing über Salat geben und unterheben.

Für die Garnitur:

2 Zweige Koriander
30 g gesalzene Erdnüsse

Korianderblätter abzupfen und mit Erdnüssen über den angerichteten Salat streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.