

GARNELEN-TEMPURA MIT PEPERONISSIMA



Menù-Zutaten

150 g Peperonissima - VO7

Zutaten

24 Riesengarnelen

300 g Eiweiß

60 g Feldsalat

Salz

Chef: Diego Ponzoni

Zubereitung

Die Garnelen schälen und den Darmfaden entfernen. Sorgfältig waschen und zwischen zwei Blatt Küchenpapier trocken tupfen. Durch das Eiweiß ziehen und im Paniermehl wenden. In der Zwischenzeit das Öl auf 150 °C/160 °C erhitzen und die Garnelen etwa eine Minute darin frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, damit überschüssiges Fett aufgesaugt wird. Ein Büschel Feldsalat auf die Mitte jedes Tellers legen und die Garnelen darauf anrichten. Dazu als Dip in einem separaten Schälchen die Peperonissima-Sauce servieren.