

## GARNELEN-TEMPURA MIT PEPPERONISSIMA



### Menù-Zutaten

150 g Peperonissima - VO7  
180 g Pangiallo (Gelbes Paniermehl) - Q31

### 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.