

GARNELEN-TEMPURA MIT PEPERONISSIMA



Chef: Diego Ponzoni

Menù-Zutaten

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

Zutaten

24 Riesengarnelen
300 g Eiweiß
60 g Feldsalat
Salz

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.