GEFÜLLTE ARTISCHOCKEN IN TEMPURA-TEIG

Menù-Zutaten

100 g Filetti di acciughe del Mar Adriatico in olio di girasole (Sardellenfilets aus der Adria in Sonnenblumenöl) - M00X

12 Carciofi alla Giudia (Artischocken auf jüdische Art) - HD3

Zutaten

n.B. Salz und Pfeffer

5 Eiswürfel

480 g Sprudelwasser

1 l Keimöl

100 g Maisstärke

500 g Mehl

500 g Büffelmozzarella

Chef: Giovanni Pace

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Artischocken vorsichtig abtropfen lassen und einige Minuten lang mit der Oberseite nach unten auf ein Blatt Küchenpapier legen. Mozzarella fein hacken, mit den zuvor gehackten Sardellen vermischen und mit einer Prise Pfeffer würzen. Die Artischocken mit der Mischung füllen und ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Mehl, die Maisstärke, das Sprudelwasser und die Eiswürfel schnell vermischen und die Tempura zubereiten. Die so entstandene Mischung in den Kühlschrank stellen. In einer Pfanne das Keimöl auf Temperatur bringen und die Artischocken darin frittieren, nachdem sie in der Tempuramischung geschwenkt wurden. Die gebratenen Artischocken auf Strohpapier geben, um überschüssiges Öl zu entfernen, dann salzen und heiß servieren.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)