



SPARGEL TEMPURA MIT GOCHUJANG DIP



Tempura ist eine Zubereitungsvariante frittierte Speisen in der japanischen Küche. Mit einem Teigmantel aus Mehl, Ei und Eiswasser versehen habe ich frischen grünen Spargel in heißem Öl ausgebacken. Der Dip aus Ahornsirup, Sojasauce und Gochujang Paste passt super dazu. Eine schnelle und leckere asiatische Vorspeise für die Spargelzeit.



Zubereitungszeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

GOCHUJANG DIP

Presse den Knoblauch fein und verrühre alle Zutaten für den Dip miteinander, bis sich alles verbunden hat.



Statt der Gochujang Paste kannst du auch eine andere Gewürzpaste, wie z. B. Miso Paste verwenden.

GOCHUJANG DIP:

- ☐ 1 Knoblauchzehe
- ☐ 1 EL Gochujang Paste
- ☐ 1 EL Ahornsirup
- ☐ 2 EL Sojasoße
- ☐ 30 ml Wasser
- ☐ ½ Limette (Saft)

TEMPURA TEIG

Nutze eiskaltes Wasser aus der Leitung oder verwende ein paar Eiskwürfel und fülle sie mit kaltem Wasser auf. Siebe das Mehl und gib es zum Wasser. Füge die übrigen Zutaten hinzu und vermenge alles grob mit einer Gabel oder einem Schneebesen, der Teig muss nicht komplett glatt sein.

TEMPURA TEIG:

- ☐ 120 ml Wasser (eiskalt)
- ☐ 75 g Mehl (Typ 405)
- ☐ 1 EL Speisestärke
- ☐ 1 Pr. Salz

TEMPURA SPARGEL

Erhitze das Öl in einem Topf auf etwa 180 °C. Entferne die holzigen Enden des Spargels. Viertle die Stangen und salze sie. Tupfe sie mit einem Küchentuch ab und wälze sie anschließend im Mehl. Klopfe sie kurz ab, tauche sie dann in den Teig und frittiere sie im heißen Öl für etwa 2 Minuten knusprig, ohne dass der Teig Farbe annimmt. Lasse den Spargel auf einem Küchentuch abtropfen und salze ihn nach Belieben. Serviere den frittierten Spargel mit dem Gochujang Dip. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

TEMPURA SPARGEL:

- ☐ 500 ml Sonnenblumenöl (zum Frittieren)
- ☐ 1 Bund grüner Spargel
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ 2 EL Mehl