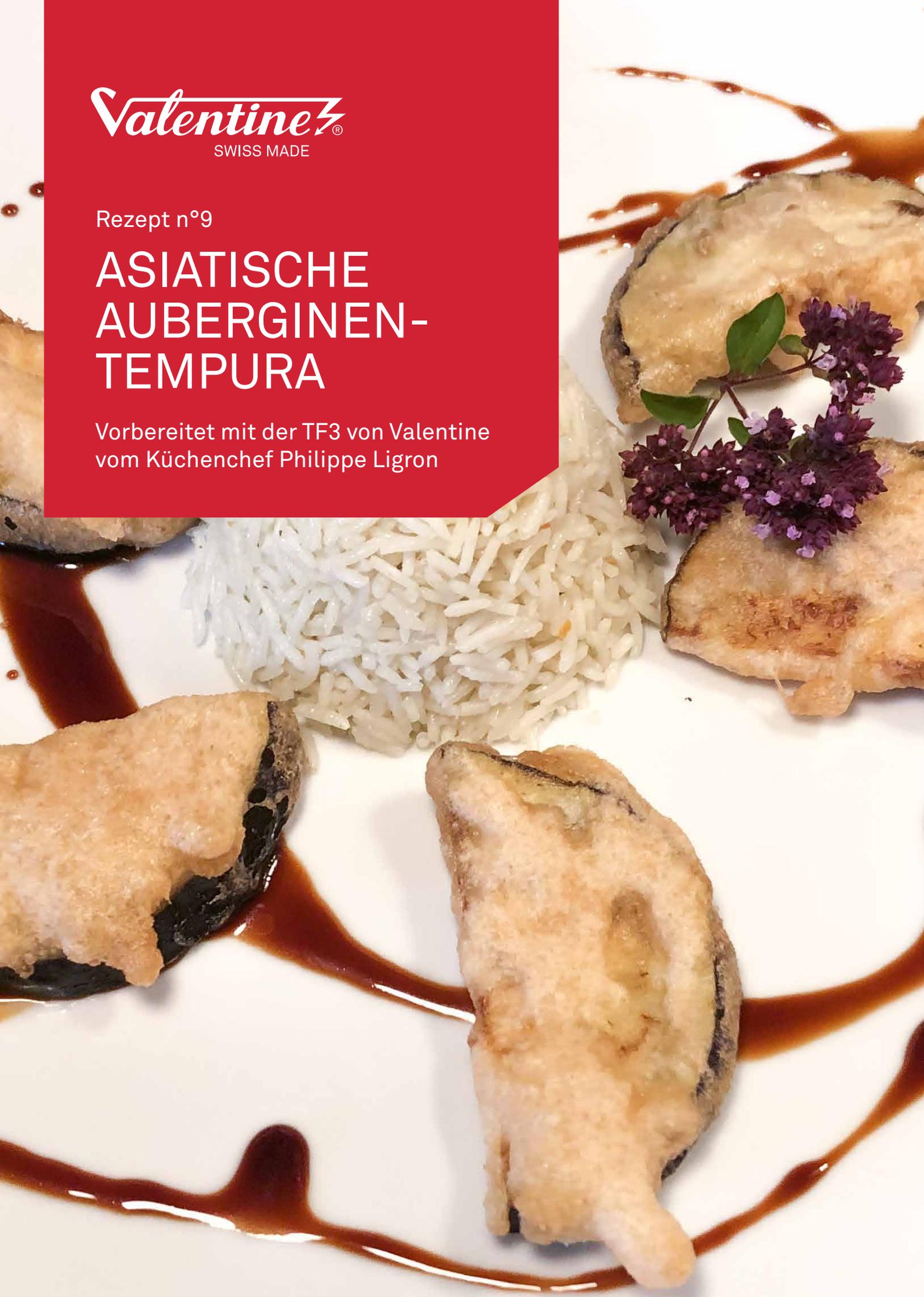


Valentine ⚡
SWISS MADE

Rezept n°9

ASIATISCHE AUBERGINEN- TEMPURA

Vorbereitet mit der TF3 von Valentine
vom Küchenchef Philippe Ligrón





Valentine präsentiert ein Rezept vom Küchenchef Philippe Ligrion

REZEPT N°8 FRITTIERTER SÜSSWASSERFISCH MIT SAUERRAHM UND DILL

FÜR 4 PERSONEN

Vorbereitungszeit	20 min
Kochzeit	4 min

Zutaten

Auberginen-Tempura:

Mehl	150 g
Helles frisches Bier	150 ml
Sonnenblumenöl	2 TL
Eiweiss	2 Stücke
Salz	1 Prise
Aubergine (oder anderes Gemüse!)	400 g

Teriyaki Sauce:

Salz	1 Prise
Rapsöl	1 TL
Zucker	1 Prise
Sake	100 ml
Mirin	150 ml
Soja Sauce	150 ml

Duftreis:

Basmati Reis	250 g
Gemüsebouillon oder Wasser	350 ml
Salz	1 Prise

Benötigtes Material

Valentine TF3 Friteuse

SO WIRDS GEMACHT

Frittierteig (vor Gebrauch 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen)

- Das Bier zum Mehl geben und mischen, um einem homogenen Teig ohne Klumpen zu erhalten.
- Mit Öl leicht bedecken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- Kurz vor Gebrauch das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und in die abgekühlte Masse einarbeiten.
- Auberginen oder anderes Gemüse in gleichmäßige Stücke schneiden, zur Seite legen.



Teriyaki Sauce

- Mirin, Sojasauce, Salz, Sake und Zucker mischen.
- In eine Pfanne geben und zum Kochen bringen, die Hitze dann reduzieren und 5 Minuten köcheln lassen.
- Abkühlen lassen.

Duftreis

- Der Reis in heißem Wasser in einer geeigneten Pfanne erhitzen, bis er eine matte Farbe wie das Perlmutter hat. Mit Salz würzen, gut mischen.
- 1,5 Mal die Reismenge in Brühe oder Wasser dazu geben, zum Kochen bringen.
- Mit einem Deckel abdecken und die Hitze aufs Minimum stellen.
- 45 Minuten garen, ohne den Deckel zu öffnen und ohne zu mischen.
- Am Ende des Garvorgangs, das Würzen und Kochen überprüfen, dann den Reis mit einer Gabel umrühren.

Zum Schluss

Das geschnittene Gemüse in den Teig geben und in der TF3-Friteuse bei 180°C bräunen. Bereiten Sie die Teller nach Wunsch vor! Guten Appetit!



WUSSTEN SIE ES?

Wussten Sie, dass Tempuras einen ziemlich originellen Lebensverlauf haben?

In unserer gastronomischen Geschichte entstanden unsere Speisen und unser Know-how meistens entweder aus dem Westen durch die Konquistadoren während der Renaissance, oder aus dem Osten durch die Gewürz- und Seidenstraße!

Diese Tempuras scheinen aber eine unlogische Reise gemacht zu haben. Die Tempuras wären tatsächlich eine japanische Interpretation des portugiesischen „Peixinhos da horta“, die in das Land der aufgehenden Sonne importiert wurden.

Übrigens, Japans anderer Name ist Nippon, was an sich «Ursprung der Sonne» oder auch «Ursprungsort der Sonne» bedeutet.

Welche Beziehung also zu Portugal? Es wären portugiesische Jesuitenmissionare, die diese kulinarische Zubereitung im 17. Jahrhundert importiert hätten.

Die Japaner die auch grosse Genießer sind, passten diese Tempuras dann ihrem Geschmack an, indem sie den Teig aufhellten und in Form von Spießen stehend assen.

Erst viel später entstanden zu unserer grossen Freude die ersten auf Tempura spezialisierten Restaurants!

Warum mag ich dieses Rezept ganz besonders? Einerseits, weil es einfach gut ist, sondern auch, weil wir all die Gemüsestücke, die wir in unseren Kühlschränken sammeln, verwenden können! Die Zubereitung in Tempura gibt ihnen ihren Adel und ihre Knusprigkeit zurück und vor allem ist es so gut.

Aber... Ich habe es schon gesagt!

Guten Appetit!