



Riesencrevetten im Tempurateig mit Frühlingszwiebelsalat

Tempurateig

1 Eigelb	in einen Mixbecher geben
2 dl Eiswasser	dazu giessen
60 g Mehl	
65 g Speisestärke	beifügen
¼ TL Salz	einstreuen, mit dem Stabmixer zu einem glatten Tempurateig verarbeiten

Frühlingszwiebelsalat

1 Bund Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, in feine Ringe schneiden, in eine Schüssel geben
3 EL weisser Balsamicoessig	in einen Mixbecher geben
3 EL Hühnerbouillon	dazu giessen
1 EL Zucker	dazu streuen
Salz aus der Mühle	abschmecken, mit dem Stabmixer gut aufmischen
8 EL Olivenöl	unter ständigem Mixen beifügen
wenig Chilipulver	einstreuen
1 EL Koriander frisch	fein hacken, dazu geben
1 TL Ingwer frisch	schälen, sehr fein hacken, dazu geben
2 Knoblauchzehen	schälen, in sehr feine Würfelchen schneiden, beifügen, zu den Frühlingszwiebeln giessen und gut vermischen
1 Mango	ungeschält vom Stein schneiden, mit dem Messer schälen, in sehr dünne, grosse Scheiben schneiden. Die Mangoscheiben auf Teller auslegen, den Frühlingszwiebelsalat darauf anrichten. Mangoabschnitte ganz klein würfeln, über dem Salat verteilen
8-12 Riesencrevetten	schälen, dabei das Schwanzstück daran lassen, Darm entfernen, unter laufendem kaltem Wasser sauber waschen, mit Küchenpapier gut trocken tupfen
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen
wenig Mehl	die Riesencrevetten darin wenden, durch den Tempurateig ziehen und in reichlich heissem Pflanzenöl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf dem Frühlingsalat anrichten
2 EL Sweet Chili Sauce	den fertigen Salat damit beträufeln
wenig Gartenkresse	als Garnitur darüber geben