



Unser Bestes für Ihre Familie

## Scampi in Tempurateig auf Thaigemüse

TM 31 - 4 Portionen

### Scampi in Tempurateig:

100 g	Milchreis
2	Eiweiß
1 TL	Backpulver
15 g	Tandooripaste
80 g	eiskaltes Wasser (ggf. mit Eiswürfeln gekühlt)
24	Scampi
	Salz
	Pfeffer
100 g	Mehl zum Wenden
	Öl zum Frittieren

### Thaigemüse:

50 g	Olivenöl
100 g	Möhren, in Stiften
100 g	Thai-Spargelspitzen, in Stiften
1	kleine Aubergine, in Stiften
1	kleiner Chinakohl, in Streifen
1 Bund	Frühlingszwiebeln, in Ringen
1	rote Paprika, in Streifen
1	gelbe Paprika, in Streifen
1	Chilischote, entkernt, gehackt
6 EL	Chilisauce
6 EL	Sojasauce
1 TL	Wasabipulver (japanischer Meerrettich)
200 g	Rinderfond

### Scampi in Tempura:

- Milchreis in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 10** mahlen und umfüllen.
- **Rühraufsatz einsetzen.**
- Eiweiß in den Mixtopf geben, **ca. 30 Sek./Stufe 3,5** halbsteif schlagen und umfüllen.
- **Rühraufsatz entfernen.**
- Reismehl, Backpulver, Tandooripaste und Wasser in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 3** vermischen.
- Eiweiß zugeben, **10 Sek./Stufe 3** vermischen und umfüllen.
- Scampi der Länge nach halbieren, Darm entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden.
- Reichlich Öl in einer Fritteuse auf 170°C erhitzen, Scampi mit einer Gabel durch den Tempurateig ziehen und im heißen Öl 6 - 8 Minuten goldgelb ausbacken.

### Thaigemüse (kann parallel zu den frittierten Scampi zubereitet werden):

- Olivenöl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen und die Gemüsestifte und -steifen ca. 5 Minuten darin braten.
- Gewürze, Saucen und Rinderfond zugeben und einmal aufkochen lassen.
- Thaigemüse auf vier Platten geben und die frittierten Scampi darauflegen.

### Bemerkung:

Dazu passt Basmatireis.



Thermomix