

Kräuter-Egli-Tempura

Kräuter-Egli-Tempura

Zutaten für 14 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 80 Minuten

Menu: [24.8.2022](#)

Creation: [Peter Hösly](#)

Zutaten für 14 Personen

- Mehl
- Maisstärke
- Backpulver
- Mineralwasser
- Eglifilets (ohne Gräten)
- Pankobro sel
- Blattpetersilie
- Zubereitung
- Tempurateig 70g Mehl, 70g Maisstärke, 7g Backpulver, 2dl Mineralwasser
und 1 grosse Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.
 - Dann zwei Eglifilets ohne Gräten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würgen. 3 EL Mehl in einen tiefen Teller geben, die Filets darin wenden und das überschüssige Mehl abklopfen.
 - Dann durch den vorbereiteten Tempura-Teig ziehen und mit einer Mischung aus 8 EL Pankobro seln und 3 EL gehackter Blattpetersilie panieren.
 - Im 170 Grad heißen Öl knusprig und goldbraun ausbacken, zuletzt auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Knusprige Eglifilets mit dem Gurkensalat anrichten. Mit frischen Kräutern garnieren.
- Rezept: Tanja Grandits

