



## EGLITEMPURA UND GEMÜSE MIT MADRASCURRY

### ZUTATEN

- 400 g Eglifilets ohne Haut
- 1 TL Madrascurry
- 0,5 dl Olivenöl
- ½ Knoblauchzehe
- ½ TL Trockenhefe
- ½ Peperoni
- 60 g Mehl
- 1 Zucchini
- 15 g Maisstärke
- ½ Aubergine
- 1 dl Eiswasser
- ½ Rote Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- Frischer Thymian
- Fritieröl

### ZUBEREITUNG

Das Olivenöl, die gehackte Knoblauchzehe, das Curry-Pulver und die Thymianblättchen zu einer Marinade rühren. Die Eglifilets in der Hälfte der Marinade ziehen lassen.

Die Gemüse in 2 mm dünne Scheibchen oder Stäbchen schneiden (nicht zu dick, damit sie schön gar werden) und in der restlichen Marinade ziehen lassen.

**Tempurateig:** Mehl, Maisstärke und Eiswasser mischen.

Die Eglifilets mit Gemüse im 180° heißen Öl fritieren. Wenn sie schön braun sind, abtropfen und vor dem Servieren würzen. Zur Tempura eine Zitronenmayonnaise reichen.

*Tipp des Chefs: Mit kohlenstoffhaltigem Wasser wird der Tempurateig noch leichter.*