



**Crispy Ostseegarnele  
Tempurateig / ChilisaUCE / Spitzkohlsalat  
von Franz Schned**  
(Rezept für 4 Personen)

**Zutaten:**

12 Stück Riesengarnelen

**Garnelen Marinade**

150 g Mayonnaise  
20 g Sriracha ChilisaUCE  
20 g Ketchup  
10 ml Mirin  
10 ml Reisessig  
½ EL Ingwerpulver  
½ EL Paprikapulver, süß

**Wasabi Tempura Teig**

100 g Tempurateig Pulver oder 50g Mehl & 50g Maisstärke verwenden  
100 ml kaltes Wasser  
1 EL Wasabipulver

**Kokossauce**

100 g Champignons  
100 g Schalotten  
100 ml Kokosmilch  
50 ml Gemüsefond  
1 Stück Zitrone  
20 ml Olivenöl  
Pfeffer

**Spitzkohlsalat**

1 Stück Spitzkohl  
150 ml Sahne  
60 ml Weißweinessig  
60 g Speck in feine Würfel schneiden  
Salz, Zucker, Pfeffer

**Zubereitung:**

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Die Garnele im Tempurateig ausbacken. Für die Garnelen Marinade alle Zutaten miteinander vermischen. Anschließend die Garnelen mit der Marinade vermengen.

Das kalte Wasser mit dem Tempurateig vermengen und mit Wasabipulver abschmecken.

Die Champignons gemeinsam mit den Schalotten in Olivenöl anbraten. Mit dem Gemüsefond, Kokosmilch auffüllen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und mit Sahne, Weißweinessig, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.