

Lafers: Pikanter Obst-Salat mit Seeteufel-Medaillons im Tempura-Mantel

 happy-mahlzeit.com/2021/07/28/lafers-pikanter-obst-salat-mit-seeteufel-medailles-im-tempura-mantel

Zutaten für 4 Personen

Für den Salat:

- 1 Ananas
- 1 Mango
- 2 Aprikosen
- 2 Pfirsiche
- 100 ml Läuterzucker
- 30 ml Sojasauce

Für das Dressing:

- 2 Stangen Frühlingszwiebeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- ½ rote Chili
- 4 Zweige Koriander
- 2 EL Sesamöl
- 4 EL Sojasauce
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Für den Fisch:

- 4 Seeteufelmedaillons à 100 g
- 1 Ei
- 150 g Tempuramehl
- 125 ml Eiswasser
- 100 g Mehl
- 1 Prise feines Salz

Zubereitung:

Die Fritteuse auf 170°C vorheizen.

Für den Obst-Salat 2 Grill-Pfannen mit wenig Öl auf dem Herd aufheizen. Die Ananas von der Krone befreien, schälen, viertel und vom Strunk befreien. Die Viertel nochmals halbieren und in grobe Stücke schneiden. Mango halbieren, Fruchtfleisch von Kern und Schale lösen und ebenfalls grob teilen. Pfirsiche und Aprikosen vom Kern befreien und in Viertel schneiden. In einer Schüssel Läuterzucker und Sojasauce verrühren und die Früchte darin ca. 3 Minuten einlegen. Anschließend in den Grill-Pfannen bei mittlerer Hitze ca. 5c Minuten von beiden Seiten kräftig anrösten, sodass das charakteristische Grillmuster entsteht.

Den Fisch waschen, trockentupfen und mehlieren. Aus Ei, Tempuramehl, Eiswasser und Salz einen Backteig in einer Schüssel anrühren. Den Fisch durch den Backteig ziehen und in der Fritteuse etwa 6 Minuten goldgelb ausbacken.

Für die Salat-Marinade Frühlingszwiebeln putzen, von der äußeren Schale befreien und in feine Ringe schneiden. Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Chili längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Koriander abrausen, trockenwedeln und fein wiegen. Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Chili und Koriander mit Sesamöl und Sojasauce in einer Schüssel anrühren und kräftig salzen und pfeffern.

Die Obststücke aus den Pfannen nehmen und mit dem Dressing vermengen. Den pikanten Obst-Salat mit den Seeteufel-Medaillons im Tempura-Mantel auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Die Küchenschlacht vom 22. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Final-Zusatz-Rezept