

## Tempura vom Shii-Take Pilz

für zwei Personen als Vorspeise

### für die Soße:

¼ Rettich	schälen und in feinste Scheiben hobeln, mit dem Messer in feinste Streifen schneiden – in zwei Schalen verteilen
je 3 Eßl. Sojasoße	dazu gießen und mit
je 1 Eßl. geröstetem Sesamöl	mischen

### für das Tempura:

1 Bd. Blattpetersilie	waschen, trocken schütteln
8 Shii-Take Pilze	mit einem Pinsel eventuelle Verunreinigungen abbürsten die Stiele abschneiden und für Suppen oder Soßen weglegen
2 Eßl. Kartoffelmehl	mit
Mühlenspeck	und
3 Eßl. Wasser	mischen, so daß ein dünner Teig entsteht, wenig geriebene
Zitronenschale	und etwas
Paprikapulver	dazugeben

eine große Pfanne auf's Feuer bringen – mittlere Temperatur einstellen und erwärmen – nach drei Minuten eingießen und erhitzen bis an einem Holzstäbchen Blasen aufsteigen (dann hat das Öl etwa 160 Grad Celsius und die richtige Temperatur)

die Pilze durch den Teig ziehen und von jeder Seite ca. 5 Minuten ausbacken – herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen

die Petersilie kurz in der Pfanne ausbacken – herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen – auf zwei Tellern verteilen, die Pilze auflegen und mit der Soße servieren

**wichtig** ist eine gute japanische Sojasoße (Shoju oder Tamari z.B. von Lima) und geröstetes Sesamöl

