

## Fruchtig-pikant, leicht und lecker!

### Garnelen im Tempuramantel auf Avocado-Mangocarpaccio

Für 2 Personen

#### Tempurateig

- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Tl Salz
- 250 ml Mineralwasser (eiskalt, kohensäurehaltig)
- 1 Ei (Größe M)

Mehl und Speisestärke in eine sieben. Salz untermischen.

Wasser und Ei verquirlen und nach und nach in die Mehlmischung geben. Mit dem Schneebesen verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. 30 Minuten kaltstellen.

#### Avocado-Mangocarpaccio

- 1 Tl. Dijonsenf (grob)
- 1 Tl. Honig
- ½ Chillischote, ohne Kerne, fein gehackt
- ½ Knoblauchzehe, fein gehackt
- 2 El weißer Balsamico
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ca. 1 Tl Rosa Beeren (rosa Pfeffer)

Aus den Zutaten eine Marinade herstellen und den Teller damit bestreichen.

1 Avocado

1 Mango

Frischer Koriander zur Dekoration

Die Avocado und Mango schälen und in dünne Spalten schneiden. Abwechselnd auf dem Teller anrichten. Die Marinade darüber geben und mit dem Koriander garnieren

#### Garnelen

8 Riesengarnelen (ohne Schale)

1 Limette

Prise Salz

Die Garnelen mit Limette und Salz marinieren. In den Tempurateig geben und schwimmend in Öl (160-170°C) ausbacken. Auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und auf dem Avocado-Mangocarpaccio anrichten

Guten Appetit wünscht Ihnen