

Gemüse Tempura

Die Bezeichnung „Tempura“ wurde wahrscheinlich von portugiesischen Missionaren nach Südjapan gebracht.

An den Quatember-Tagen war ein Halbfasttag - also temporäres Fasten - vorgeschrieben. Die Missionare aßen fleischlose Speisen. Vielleicht „Kirachle“ (Apfelküachle?)

Die Japaner adaptierten diese Mahlzeiten nach ihrem Geschmack, frittierten Gemüse u. Garnelen, tauchten diese in Soja-Sauce mit Yuzugoshō (Limette + Pfeffer - zerstampft u. konserviert) oder in einer Sauce mit Kombu (-Seetang) u. Shiitake-Pilzen.

Zutaten:

verschiedenes Gemüse
Öl
Mehl
sehr kaltes Wasser
Soja-Sauce

Zubereitung:

Man schneidet Zwiebelringe, Karotten in feine Streifen, Zucchini, Auberginien, Kürbisse in Scheiben, halbiert Champignons

Mit glattem Mehl u. sehr kaltem Wasser rührt man einen zähflüssigen Teig, taucht das geschnittene Gemüse ein und frittiert alles.

Tempura wird zu Reis serviert; Dipping Saucen geben die Würze.