
Soba Salat mit gebeiztem Lachs und Garnelen-Tempura

Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zutaten:

125 gr Soba Nudeln (Buchweizennudeln)
2 Avocado
120 gr Gebeizten Lachs
Schnittlauch
Sauerampfer
Kräuter: Rucola, Shiso, Perilla, Asia Rucola

Vinaigrette:

5 gr Wasabi
20 gr Tamari Soja Sauce
60 ml Sesamöl
10 gr Sauerampfer

Tempura:

4 Riesengarnelen
1 Eigelb
100 ml Eiskaltes Wasser
60 gr Mehl, gesiebt
½ TL Backpulver
Meersalz

Soba Salat mit gebeiztem Lachs und Garnelen-Tempura

Für vier Personen

Rezept von Jean-Marie Dumaine (www.vieux-sinzig.com)

Zubereitung:

In 1,5 l kochendem Salzwasser die Buchweizennudeln 3 Minuten garen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen und weitere 2 Minuten ziehen lassen. Mit kaltem Wasser abschrecken.

Mit der Vinaigrette würzen, die aus den Zutaten zusammengerührt wird.

Die Avocados in Spalten schneiden.

Für den Tempurateig alle Zutaten unmittelbar vor dem Backen zu einem flüssigen Teig verrühren. Die Garnelen durch den Teig ziehen und etwa 2 Minuten im sehr heißen Öl backen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.

Den Schnittlauch in 5 cm lange Stücke schneiden. Die Abschnitte in kleine Ringe schneiden und später beim Anrichten verwenden.

Zum Anrichten den Nudelsalat auf den Tellern verteilen. Die Avocadospalten, den Lachs, die Garnelen-Tempura und die Schnittlauchstäbchen verteilen. Mit Kräutern garnieren.