

Jamies Avocado-Tempura mit Paprika-Dip

 happy-mahlzeit.com/2021/02/11/jamies-avocado-tempura-mit-paprika-dip/

Zutaten für 2 Personen:

- 1 große reife Avocado
- 4 Frühlingszwiebeln
- 4 Stängel glatte Petersilie
- 1 Limette
- 2 EL Joghurt
- 2 TL Rosenharissa-Paste
- 100 g Reismehl
- 100 g geröstete, rote Paprikaschoten aus dem Glas
- Meersalz
- Salz
- Olivenöl

Zubereitung:

Reismehl in eine Schüssel geben und mit 1 Prise Meersalz und 150 ml Wasser zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren.

Die abgetropften Paprikaschoten im Mixer mit der Harissa-Paste und der Hälfte des Joghurts fein pürieren, abschmecken.

Die Avocado halbieren, entsteinen, mit einem Löffel das Fruchtfleisch in einem Stück aus den Hälften lösen und in jeweils 4 Spalten schneiden.

In einem großen Topf Olivenöl 2 cm hoch auf 170°C erhitzen. Nach und nach die Avocadospalten, Frühlingszwiebeln und Petersilienstängel in den Backteig tauchen, kurz abtropfen lassen, dann vorsichtig in das heiße Öl gleiten lassen. Sobald alles goldgelb ist, mit einer Küchenzange wenden. Zum Abtropfen auf Küchenpapier legen und vor dem Servieren mit etwas Salz bestreuen.

Den restlichen Joghurt grob unter den Paprika-Dip ziehen und das Tempura mit der in Spalten geschnittenen Limette servieren.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: 7 Mal anders vom 11.2.2021