



Tenzaru – Kalte Sobanudeln mit Tempura

Ein Gericht für 4 Personen

Zutaten

- **Sobanudeln: 400 g Soba-Nudeln, getrocknet (erhältlich im Japan-Shop)**
- **Tempura: 200 g Tempura-Mehl; 8 Black-Tiger-Crevetten, roh; je 8 mundgerechte Stücke von Aubergine, Peperoni, Süsskartoffel, Karotte und Shitake-Pilzen**
- **So viel Erdnussöl, dass die Tempurastücke darin schwimmend ausgebacken werden können**
- **Tsuyu (Sobasauce): 600 g Dashi (Grundbrühe, Japan-Shop); 1,5 dl Sojasauce; 1,5 dl Mirin (süßer Reiswein)**
- **Beilagen: Wasabi (japanischer Meerrettich); gerösteter Sesam; Noriblätter (verarbeiteter Seetang)**

Zubereitung

- Für die Sauce: Sämtliche Zutaten miteinander verrühren.
- Das Tempuramehl mit 3,2 dl sehr kaltem Wasser (am besten Eiswasser) verrühren. Das Teiglein soll in etwa so flüssig wie Crêpeteig sein. Wichtig: Im Teig dürfen keine Mehlknöllchen mehr schwimmen.
- Gemüse und Crevetten werden separat in kleinen Gefäßen vorbereitet.
- Frittier-Öl auf 180 Grad erhitzen. Die Temperatur ist perfekt, wenn eine kleine Menge Tempurateig, die man ins Öl tröpfeln lässt, sofort an die Oberfläche steigt. Passiert das nicht, ist die Temperatur noch nicht hoch genug.
- Für die Nudeln: Das ungesalzene (!) Wasser zum Kochen bringen. Die bereitgestellten Gemüsestücke und Crevetten einzeln durch den Tempurateig ziehen und in kleinen (!)

Portionen im Öl frittieren. Der Grund: Die Temperatur des Öls darf nicht zu sehr sinken. Sonst bäckt der Teig nicht richtig aus.

- Die fertig frittierten Tempurateile auf Küchenpapier abfetten lassen.
- Sobanudeln ins siedende Wasser geben und aufkochen lassen. Danach zwei bis vier Minuten garen lassen. Sofort herausheben und in kaltem Wasser abspülen. Leicht abgetropft sofort mit den Tempura auftragen.

Anrichten

- Auf einem Tablett Nudeln und Tempura auslegen. Dazu die Tsuyu, die Sesamkörner, den Wasabi und die Noriblätter arrangieren.
- Man genießt Tempura und Nudeln abwechselnd, tunkt diese vor dem Genuss in eine der Saucen. Nori-Blätter werden quasi wie ein Zwischengang ab und an dazwischen gegessen.