



Xenia kocht

Mäusle im Tempura Teig

Das ist tatsächlich ein altes, deutsches Gericht. In ganz vielen alt-deutschen Kochbüchern findet man gerade für das Frühjahr Rezepte, in denen Kräuter oder Blüten in einen Backteig getaucht und dann frittiert werden.

Am bekanntesten sind vielleicht Salbei-Mäusle und Hollerküchle – Salbeiblätter und Holunderblüten ausgebacken. Das eine knusprig salzig, das andere verführerisch süß.

Es eignen sich grundsätzlich alle essbaren Blüten und alle Kräuter. Am schönsten sind natürlich großblättrige Kräuter wie Löwenzahn, Sauerampfer, Brennesseblätter oder eben auch Salbei. Aber auch kleinblättrige Kräuter wie Petersilie oder Dill klappen prima: man nimmt einfach eine ganze Blattrispe. Man kann auch die Blätter von Beerensträuchern wie Brombeeren oder Erdbeeren frittieren ganze Köpfchen von blühender Taubnessel oder Gundermann – der Fantasie und dem Gaumen sind keine Grenzen gesetzt.

Das Frittieren im Backteig macht zwei Dinge: zum einem wird alles zu einer knusprig-krachigen Sensation und zu anderem werden die ätherischen Öle in den Kräutern aufgeweckt und der Geschmack ist intensiv und aufregend.

Der Teig hier ist salzig – für eine süße Variante (z.B. zum Hollerküchle machen) einfach das Salz weglassen und Zucker zufügen.

Ein letzter Tip noch: das Öl zum frittieren muss richtig heiß sein. Am besten verwendet man ein extra frittier-Öl. „Normale“ Öle haben einen zu niedrigen Rauchpunkt – was bedeutet sie rauchen und verbrennen, bevor sie heiß genug zum frittieren sind. Wenn das Öl nicht heiß genug ist, saugt sich der Teig mit Öl voll und wird matschig und nicht knusprig.

Zutaten

50 g Stärke
50 g Mehl
125 ml Wasser (wirklich eiskalt)
1 TL Öl
Salz

Verschiedene Kräuter und/oder essbare Blüten

1. Alle Zutaten für den Teig glatt verrühren und dann mindestens 5 min ruhen lassen
2. Kräuter waschen und in einer Salatschleuder gut trocken schleudern oder trocken tupfen (wasser verhindert dass der Teig gut klebt!)
3. Öl aufsetzen und erhitzen.
4. Kräuter in den Teig tauchen, kurz abtropfen und dann im heißen Öl frittieren.

