

## Kushi-ten Tempura-Spieß

Zubereitungszeit **60 Minuten**

Kalorien pro Portion **482**



### Zutaten für 4 Personen

15 Stück Garnelen  
150 g Sepiafilets  
10 frische Shiitakepilze  
10 Stücke junger Mais  
1 rote Paprika  
10 Stück Brat-Pfefferoni (Bratpaprika)  
1 Zucchini  
300 ml Fischbrühe  
7 EL Kikkoman Wok Sauce  
150 g weiße Rettiche  
30 g Ingwer  
300 ml kaltes Wasser  
1 Eigelb  
170 g Weizenmehl Typ 405  
10 g Maismehle  
Öle zum Frittieren

### Zubereitung:

1. Für die Sauce Brühe und Wok Sauce in einen Topf geben und erhitzen. Kurz vor dem Aufkochen vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
2. Anschließend den Rettich und den Ingwer schälen, fein reiben und in einem Sieb gut abtropfen lassen.
3. Für den Teig Wasser und Eigelb gut verrühren, nach und nach Weizenmehl und Maismehl hineinsieben und vorsichtig unterrühren.
4. Danach die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Die Sepiafilets in 2x 4cm große Quadrate schneiden und einritzen, damit sie sich beim Frittieren nicht krümmen.
5. Shiitake und Mais putzen und halbieren. Die rote Paprika wird wie die Fischfilets ebenfalls in 2x 4cm große Stücke geschnitten.

6. Anschließend die Bratpfefferoni putzen und ebenfalls mit einem Messer einritzen. Zucchini in ca. 8mm dünne Scheiben schneiden.
7. Alle Zutaten in Weizenmehl wenden und das überflüssige Mehl abklopfen. Jeweils 2-3 Stücke der verwendeten Zutaten auf einen Spieß spicken, anschließend in den Teig eintauchen und in einem Topf mit ca. 170°C heißen Öl knusprig frittieren.
8. Auf einem Teller anrichten und mit der Sauce, dem Rettich und dem Ingwer servieren.

**Guten Appetit!**