

Austern in Tempura Teig gebacken und Avocado Pürrée

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 6m
- **Fertig in** 16m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '16', 'cook_time' : '6m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Edle Fingerfood, saisonal, modern, progressiv, knusprig, lecker in der Kombination mit Avocado Pürrée

Zutaten

- 12 Stück frische 6/0 Austern, Belon, Imperial, fine de Claire o. Ä.
- Für den Tempura Teig:
- 100 g Stärkemehl
- 100 g gesiebtetes Weizenmehl
- 1 Prise Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 270 ml eiskaltes Wasser
- Für das Avocado Pürrée:
- 1 vollreife Avocado
- Etwas Zitronensaft
- 1 El Olivenöl
- Salz, etwas Chilipulver

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Der Tempura Teig:

Schritt3

Das gesiebte Weizenmehl mit dem Stärkemehl, 1 Prise Salz und dem Backpulver mischen.

Schritt4

Das Ei mit dem Eiswasser schaumig schlagen. Nach und nach zu der Mehlmischung geben und einen dünnflüssigen Teig herzustellen

Schritt5

(ggf. noch mit etwas von dem Austernwasser verdünnen)

Schritt6

Das Avocado Pürrée:

Schritt7

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und mit einem Teelöffel das Fleisch heraus nehmen.

Schritt8

Mit etwas Zitronensaft, einer Prise Salz und gemahlenem Chili würzen, mit dem „Zauberstab“ pürieren.

Schritt9

Die ausgebrochenen Austern vom Bart befreien, leicht mit Mehl bestäuben; die tiefen Schalen verwahren.

Schritt10

Durch den Tempura Teige ziehen, etwas ablaufen lassen und in

Schritt11

180° C heißem Fett ca. 1 - 2 min. heraus backen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

In die tiefen Austerschalen zunächst einen Teelöffel Avocado Pürrée geben und die gebackenen Austern obenauf anrichten.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** einfach und schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/austern-in-tempura-teig-gebacken-und-avocado-puerree/>