

GEMÜSE IM BIERTEIG AUF CHILI-MANGO-SALAT

Gemüse im Bierteig	Salat	
350 g Mehl	2 Mango	Olivenöl
1 TL Salz	2 Schalotten	Balsamico, weisser
4 ½ dl Bier	2 Handvoll Minzenblätter	Salz
4 Eigelb	2 Handvoll Koriander	2 Orangen, unbehandelt
4 Eiweisse	2 kleine Paprikaschoten rot	Korianderstängel
700 gr Champignons	4 Chilischoten rot	
Zwiebeln, Zucchini		
Erdnussöl		

Die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte fein hacken. Minze und Koriander ebenfalls fein hacken. Die Paprika fein würfeln. Die Chili entkernen und ebenfalls fein würfeln.

Salz, weisser Balsamico und Olivenöl zu einer Marinade verrühren. Alle Zutaten zu einem Salat vermischen und ca. 30 Minuten einziehen lassen.

Die Schale der Orange in Zesten reissen.

Mehl und Salz mischen. Bier und Eigelbe verrühren, nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen dazugiessen, glatt rühren. Der Teig muss zähflüssig sein. Eiweisse steif schlagen, sorgfältig unter den Teig ziehen.

Ofen auf 60 Grad vorheizen. Öl auf ca. 175 Grad erhitzen. Gemüse in den Teig tauchen, abtropfen und portionenweise je ca. 4 Min. goldgelb frittieren. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, im leicht geöffneten Ofen warm stellen.

Anrichten: Mango-Salat auf einen Teller geben, das Gemüse dazulegen. Mit Korianderstängel und den Orangenzesten garnieren.