

BIANCO DÉLICE

TEMPURA, RIESENGARNELE & DIPP

Zutaten für 4 Personen:

- Kräuterseitlinge, in Scheiben geschnitten
- 2 Karotten
- 8 Stücke einer Selleriestange (1 cm dick)
- 60 g grüne Spargel
- 4-8 Radieschenhälften
- 40g Zucchini-Stückchen
- 4 Stück Riesengarnelen

Für die Garnitur

- 1 halbe Zitrone oder eine Zitronenscheibe
- etwas grüne Sprossen oder Salatblätter

Zubereitung:

Im Vorfeld einen Bianco Délice-Dipp aus den obigen Zutaten anrühren. Das in Stäbchen geschnittene Gemüse und die in Scheiben geschnittenen Seitlinge in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Die Mischung mit ein wenig kaltem Wasser leicht beträufeln und würzen. Mit Tempuramehl und Weizenmehl gut durchmischen. Die Riesengarnelen bis auf den Schwanz schälen und säubern, dann die selben Schritte durchführen wie vorher beim Gemüse. Anschließend zuerst das Gemüse, dann die Riesengarnelen im heißen Fett in der Fritteuse backen.

Empfohlene Anrichteform:

Das Gemüse und die Garnelen auf Krepppapier trocknen, dann auf frischen grünen Sprossen oder auf Salatblättern anrichten und mit dem Bianco Délice-Dipp und einer Zitronenscheibe servieren.

Tempura

- etwas kaltes Wasser
- Salz
- Tempuramehl und Weizenmehl

Walcher Bianco Délice Dipp

- 40g Mayonnaise
- 20g Joghurt
- 20ml Bianco Délice Walcher
- Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl



BIANCO DÉLICE

TEMPURA, GAMBERONE & SALSINA

Ingredienti per 4 persone:

- funghi aromatici, a fette
- 2 carote
- 8 pezzi di gambo di sedano (spessore 1 cm)
- 60g di asparagi verdi
- 4-8 mezzi ravanelli
- 40g di zucchine tagliate a bastoncini
- 4 gamberoni

Per la decorazione del piatto:

- mezzo limone o una fettina di limone
- qualche foglia d'insalata

Preparazione:

Preparare la salsina al Bianco Délice Walcher con gli ingredienti sopra indicati. Mettere le verdure tagliate a bastoncini ed i funghi tagliati a fette in una ciotola e mescolare bene. Irrorare leggermente il composto con un pó d'acqua fredda ed insaporire. Aggiungere la farina per tempura e la farina normale e mescolare bene. Sgusciare e pulire i gamberoni, lasciando l'estremità della coda, e seguire quindi con i gamberoni la stessa procedura di infarinamento previamente adottata per la verdura. Friggere nella friggitrice in olio di semi prima la verdura e poi i gamberoni.

Consiglio per servire:

Lasciar sgocciolare le verdure ed i gamberoni su carta da cucina, quindi disporre la tempura sulle foglie d'insalata e servire il tutto assieme alla salsina al Bianco Délice ed una fettina di limone.

Tempura:

- acqua fredda
- sale
- farina per tempura e farina di grano tenero

Salsina al Bianco Délice Walcher

- 40g di maionese
- 20g di yogurt
- 20ml di Bianco Délice Walcher
- sale, pepe, un pó di olio d'oliva

