

# Frittierte Engelshaar-Garnele auf Zucchini

**Für zwei Personen**

**Für die Garnelen:**

|                                |                                 |               |
|--------------------------------|---------------------------------|---------------|
| 2 küchenfertige Riesengarnelen | 100 g Kataifi-Teig              | 10 g Maismehl |
| 1 Ei, Eiweiß                   | $\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer | Salz          |

**Für die Zucchini-Auflage:**

|                        |                                 |                          |
|------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| 1 Zucchini             | 150 g Parmesan                  | 4 EL Semmelbrösel        |
| 50 g Sahne             | $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch | 2 Zweige Zitronenmelisse |
| 25 g Butter zimmerwarm | 1 EL Olivenöl                   | Salz, Pfeffer            |

**Für die Garnelen:**

Die Fritteuse auf ca. 180 Grad vorheizen.

Den Kataifiteig aufklappen und in Fäden schneiden. Die Garnelen waschen, abtupfen und mit Cayennepfeffer und Salz würzen.

Das Ei trennen. Eiweiß mit einer Gabel leicht schaumig schlagen.

Jede Garnele in Maismehl wenden, dann durch das Eiweiß ziehen, die Garnele auf das Ende eines Teigstücks setzen und vorsichtig einrollen. Die Garnele mit einem Holzspieß aufspießen und in der Fritteuse goldgelb frittieren.

**Für die Zucchini-Auflage:**

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Zucchini in ca. 4 cm dicke Scheiben schneiden und auf einer Seite leicht aushöhlen. Die andere Seite kurz in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Aus Butter, Bröseln, geriebenem Parmesan, gehacktem Schnittlauch, dem Inneren der Zucchini und Melisse eine Paste anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die ausgehöhlte Zuchinischeiben mit der Paste füllen und im Ofen bei 230 Grad Grillfunktion goldgelb backen.

Die Garnelen auf der Zucchini mit Blüten garniert anrichten und servieren

Doreen Hoppe am 11. April 2019