

Garnelen im Backteig-Mantel mit Pak Choi, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Garnelen im Backteig:

200 g küchenfertige Garnelen	1 Ei	50 ml Milch
100 g Mehl	Piment d'Espelette	Öl, Salz, Pfeffer

Für den Pak Choi:

2 Pak Choi	1 Chilischote	3 Knoblauchzehen
4 EL Sojasauce	1 TL Sriracha-Sauce	1 EL Honig
Öl		

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, davon Saft	1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Senf
100 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Garnelen im Backteig:

Die Garnelen abspülen und trocken tupfen. Garnelen im Mehl wenden.

Anschließend aus dem restlichen Mehl, dem Ei und der Milch einen zähen Teig herstellen. Den Teig kräftig mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette würzen.

Garnelen in den Teig tunken und in einer ca. 170 Grad heißen Fritteuse frittieren, bis sie goldbraun sind.

Für den Pak Choi:

Pak Choi putzen und in Spalten schneiden. Die Spalten zusammen mit dem Knoblauch und der Chili in Öl Scharf anbraten.

Sojasauce mit dem Honig und der Sriracha-Sauce vermischen. Wenn der Pak Choi etwas Farbe genommen hat, mit der Sauce ablöschen. Die Pfanne mit einem Deckel abdecken und den Pak Choi garen.

Für die Mayonnaise:

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Ei trennen und das Eigelb in einen Messbecher geben. Eigelb mit Senf und ein wenig Zitronensaft verrühren. Danach langsam mit dem Sonnenblumenöl auffüllen und mit dem Schneebesen oder dem Pürierstab die Mayonnaise aufschlagen. Am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Philipp Ehrhardt am 02. März 2023