

Gebackener Garnelen-Toast mit süß-saurer Soße

Für 4 Personen

500 g Riesengarnelen	2 Knoblauchzehen	10 g Ingwer
1 Limette	1 TL Zucker	1 TL Meersalz
1 TL Piment-d´-Espelette	1 TL Sesamöl (dunkel)	2 EL Sojasauce
1 Eiweiß	Salz, Cayennepfeffer	4 Frühlingszwiebeln
6 Scheiben Toastbrot ohne Rinde	1 Ei	80 g Pankomehl
500 g Pflanzenfett		

Für die Sauce:

3 Knoblauchzehen	20 g Ingwer,	3 Chillischoten
300 g Zucker	300 ml Reissessig	

Garnelen schälen, den Darm entfernen, klein schneiden und kalt stellen. Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein schneiden. Die Limette waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Garnelenfleisch mit Knoblauch, Ingwer, Limettenabrieb und -saft, Zucker, Meersalz, Piment d´ Espelette, Sesamöl, Sojasauce und Eiweiß in einem kleinen Kutter pürieren. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Frühlingszwiebeln waschen, fein schneiden und unterrühren. 2 EL der Masse auf je einer Toastbrotsccheibe verteilen und bis zum Rand gleichmäßig aufstreichen. Schräg halbieren. Oberseite und Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und in Pankomehl wenden.

In heißem Frittierfett bei 140 Grad langsam goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Knoblauch und Ingwer schälen. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden, Ingwer in feine Stifte schneiden. Im heißen Pflanzenfett beides goldbraun frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Chillischoten halbieren, die Samen entfernen und in feine Scheiben schneiden. Zucker, Essig und Chillischoten aufkochen lassen und langsam bis zur Hälfte einkochen. Zum Schluss den frittierten Ingwer und den Knoblauch in die fertige Sauce bröseln.

Garnelentoast auf Teller übereinander setzen und den Dip dazugeben.

Jörg Sackmann am 21. April 2015