

Garnelen-Tempura

Für 2 Portionen

8 Garnelen	1 Beutel Tempuramehl	1 TL Currypulver
Pflanzenöl	Salz	Mehl

Zu Beginn die Garnelen ausbrechen, säubern sowie den Darm entfernen. Das Tempuramehl portionsweise und gleichmäßig in Eiswasser anrühren und mit ein wenig Currypulver sowie einer Prise Salz abschmecken. Je kälter der Teig ist, desto knuspriger werden die ausgebackenen Garnelen. Nun die Garnelen glatt drücken und auf Spieße ziehen.

Tipp 1:

Vor dem Frittieren können die Garnelen entweder direkt in den Teig gehalten oder alternativ zuvor noch einmal kurz in Mehl gewendet werden, wodurch mehr Teig an den Garnelenspiessen hängen bleibt. Einen Topf zur Hälfte mit Pflanzenöl füllen und auf etwa 160 Grad erhitzen.

Tipp 2:

Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob das Öl heiß genug ist. Sprudelt dieses, sobald das Stäbchen hinein gehalten wird, hat das Öl die notwendige Temperatur erreicht. Die Garnelenspieße im heißen Öl ausbacken und anschließend auf Küchenkrepp das überschüssige Fett abtropfen lassen. Schließlich die Spieße salzen, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 12. 05. 2012