

Rezept

# Frittierte Riesengarnelen mit Knusper-Knoblauch (Gung Thod Gratiem)

Ein Rezept von Frittierte Riesengarnelen mit Knusper-Knoblauch (Gung Thod Gratiem), am 18.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> rohe Riesengarnelen mit Schale	<b>3 EL</b> Tempuramehl
<b>1/2 TL</b> weißer Pfeffer	<b>1 EL</b> helle Sojasauce
<b>1/2 EL</b> Zucker	<b>100 g</b> Knoblauch
<b>1/2 l</b> Öl zum Frittieren	grob gemahlener schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

## Zubereitung

1. Die Garnelen schälen, Kopf abtrennen, den Schwanzfächer dranlassen. Den schwarzen Darm am Rücken mit einem spitzen Messer herauslösen. Garnelen kalt abbrausen und gut trocken tupfen.
2. In einer Schüssel das Tempuramehl mit dem weißen Pfeffer, der Sojasauce und dem Zucker vermischen. Die Garnelen dazugeben und alles gut vermischen. Ca. 10 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einem großen Wok stark erhitzen. Den Knoblauch darin knusprig goldgelb frittieren, mit der Schaumkelle herausheben und zur Seite stellen.
4. Die Garnelen aus dem Kühlschrank holen, nochmals gut mit dem Teig vermischen und portionsweise im heißen Öl ca. 3 Min. ausbacken. Mit der Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fertig gebackene Garnelen im 60° heißen Ofen warm halten.
5. Zum Servieren die Garnelen auf einer Platte anrichten, mit dem knusprigen Knoblauch bestreuen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken.