

Rezept

Kokos-Garnelen-Tempura

Ein Rezept von Kokos-Garnelen-Tempura, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------------|--------------------|
| 1 Ei | 150 g Tempura-Mehl |
| 8 rohe Garnelen (à ca. 40 g) | 75 g Kokosraspel |
| 1 l Öl zum Frittieren | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

Zubereitung

1. Das Ei mit 200 ml eiskaltem Wasser verquirlen. Zügig 100 g Mehl mit dem Schneebesen unterrühren. Den Teig in den Kühlschrank stellen.
2. Von den Garnelen Kopf und Panzer bis auf ein kleines Schwanzstück entfernen. Am Rücken entlang einschneiden und den schwarzen Darmfaden entfernen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Auf der Bauchseite mehrmals quer einschneiden, damit sie sich beim Frittieren nicht einrollen.
3. 50 g Mehl in einen tiefen Teller streuen, die Kokosraspel in einem zweiten Teller verteilen. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Garnelen erst in Mehl wenden, abklopfen, dann durch den Teig ziehen und zuletzt in den Kokosraspeln wenden. Im heißen Öl in zwei Portionen nacheinander hellgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und heiß servieren.