

Rezept

Riesengarnelen im Knusperteig

Ein Rezept von Riesengarnelen im Knusperteig, am 01.03.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 10 TK-Frühlingsrollen-Teigblätter (21,5 x 21,5 cm, Fertigprodukt aus dem Asienladen) | 2 EL geröstete gesalzene Erdnüsse |
| 1 Stängel Koriandergrün mit Wurzel | 1 Knoblauchzehe |
| 1 EL Öl | 120 g Hähnchenbrustfilet |
| 20 rohe Riesengarnelen (ohne Kopf, frisch oder TK und aufgetaut, ca. 600 g) | 2 EL Zucker |
| | 1 Ei |
| | Öl zum Frittieren |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 20 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal, 9 g F, 9 g EW, 3 g KH

Zubereitung

1. Den Frühlingsrollenteig auftauen lassen. Die Erdnüsse im Mörser fein zerstoßen, herausnehmen. Den Knoblauch schälen und hacken. Das Koriandergrün waschen, Wurzel und Stiel etwas zerkleinern, Blätter anderweitig verwenden. Knoblauch, Korianderwurzel und -stiele im Mörser fein zerstoßen.
2. Das Fleisch waschen und abtrocknen, mit einem scharfen Messer sehr fein hacken.
3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den Mörserinhalt hineingeben und kurz anbraten. Hähnchenfleisch dazugeben und unter Rühren 5 Min. braten. Den Zucker hinzufügen und weiterbraten, bis er karamellisiert. Leicht salzen und die Erdnüsse unterrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Masse in den Mörser geben und zerstampfen, bis eine feste Paste entsteht.
4. Die Riesengarnelen so schälen, dass die Schwanzflosse erhalten bleibt. Am Rücken so einschneiden, dass eine kleine Tasche für die Füllung entsteht, die beiden Hälften aber noch zusammenhalten. Dabei den schwarzen Darmfaden entfernen. Jede Garnele mit 1 TL Hähnchenmasse füllen und zusammendrücken.
5. Das Ei in einem Schälchen verschlagen. Die Frühlingsrollen-Teigblätter diagonal halbieren. Die drei Spitzen mit etwas Ei befeuchten. Je eine Garnele so darauf legen, dass die Schwanzflosse an der Längsseite herausragt. Obere Teigecke einklappen, Seiten um die Garnele wickeln und festdrücken.
6. Öl im Wok oder in der Fritteuse zum Frittieren erhitzen. Jeweils 5-6 Garnelen hineingeben und in 4-5 Min. goldbraun frittieren. Die Garnelen mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dazu schmeckt z. B. der Chili-Dip von Seite 10.