

## Rezept

# Tempura-Garnelen

Ein Rezept von Tempura-Garnelen, am 25.04.2024

## Zutaten

**1** Ei  
**50 g** Speisestärke  
**1 TL** Backpulver

**60 g** Mehl  
Salz  
**16** große Garnelen (mit Schale, à 15 g; z. B. Black-Tiger-Garnelen)

### Außerdem

**1,5 l** Frittieröl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 4 g F, 4 g EW, 5 g KH

## Zubereitung

1. Das Ei gut verquirlen und mit 100 ml eiskaltem Wasser verrühren. Mehl, Stärke, ½ TL Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die kalte Ei-Wasser-Mischung mit einem Schneebesen unterrühren - nicht zu lange rühren, sonst wird der Teig zäh, ein paar Klümpchen sind nicht schlimm. Den Teig im Kühlschrank 30 Min. quellen lassen.
2. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Jeweils die Schale entfernen, dabei den kurzen Schwanzteil daran lassen. Mit einem Messer längs am Rücken einschneiden und den Darm entfernen. Am Bauch vier bis fünf nicht zu tiefe Querschnitte machen. Die Garnelen vorsichtig gerade ziehen und nochmals trocken tupfen.
3. Das Frittieröl in einer Fritteuse oder einem hohen Topf auf 175° erhitzen. Im Topf ist es heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzkochlöffelstiel sofort größere Bläschen aufsteigen. Die Garnelen nacheinander in den Teig tauchen, direkt ins heiße Fett geben und in ca. 1-2 Min. goldbraun frittieren. Fertig frittierte Garnelen mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem mit Küchenpapier belegten Kuchengitter abtropfen lassen.