

TEMPURA VON ARGENTINISCHEN GARNALEN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:




| | | | |
|--------|-------------------------------|--------|---------------|
| 12 St | Argentinischen Garnelen | 1 Bund | Basilikum |
| 100 Gr | Tempuramehl | 150 Ml | Olivenöl |
| 50 Ml | Sprudelwasser | 1 Ei | Schnittlauch |
| 1 | Gekochter Maiskolben | 2 Ei | Crème Fraîche |
| 10 St | Kleine Kartoffeln, ungeschält | Prise | Meerzalz fein |
| 5 St | Mini-Timaten (Pomodori) | 1 Tl | Currypulver |
| 5 St | Gelbe Kirschtomaten | | |

Suchen Sie nach weiteren

Garnelenrezepten auf www.klaaspuul.com

TEMPURA VON ARGENTINISCHEN GARNELEN

PUULS
Shrimps of the World

 4 personen
 20 minuten
 durchschnitt

Diese roten Garnelen werden unter strenger Aufsicht der argentinischen Regierung gefangen. Die Fangperiode schwankt und die zulässige Anzahl der Boote wird je nach Bestand in den einzelnen Fangzonen und Fanggebiete beschränkt.

VORBEREITUNG:

Eine Fritteuse mit sauberem Öl auf 180 Grad vorheizen. Aus Tempuramehl, einer Prise Salz, einer Prise Currypulver und Sprudelwasser einen Teig machen, bis er so dick wie Pfannkuchenteig ist. Dann in den Kühlschrank stellen. Einen mittelgroßen Topf mit Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Machen Sie eine kleine Kerbe (Kreuz) an der Spitze der Tomaten. Dann pellen Sie sie, indem Sie sie für einige Sekunden in kochendes Wasser tauchen und direkt in Eiswasser abkühlen. Mit einem kleinen Messer die Schale von den Tomaten abziehen. Das Basilikum in kochendem Wasser einige Sekunden blanchieren und direkt in Eiswasser abkühlen lassen. Das Basilikum so gut wie möglich ausdrücken und mit dem Olivenöl in einem Mixer ca. 4 Minuten fein pürieren. Das Basilikumöl durch ein feines Sieb passieren und mit etwas Salz auf die Tomaten gießen. Die Tomaten mindestens eine halbe Stunde marinieren! Die kleinen Kartoffeln im restlichen Kochwasser kochen und mit dem Handballen leicht zerdrücken, damit sie nicht zerfallen (nicht zu gar kochen!). Den Maiskolben mit einem Küchensbrenner rundum flämmen und in lange Scheiben schneiden. Schnittlauch sehr fein schneiden.

PRÄSENTATION

Nehmen Sie einen rechteckigen Teller. Die gestampften Kartoffelchen in der Schale in einer kleinen Schicht Öl an beiden Seiten knusprig braten. Legen Sie ein paar Stücke gerösteten Mais in die Mitte des Tellers, wobei die geröstete Seite nach oben zeigt. Die Garnelen durch den Tempura-Teig ziehen und dann knusprig frittieren und in einer Serviette oder einem Küchenpapier leicht nachsalzen. Pro Teller 3 Garnelen gegen den Mais und dazwischen 2 Tomaten und die gebratenen Kartoffelchen legen. Die Kartoffelchen mit Crème fraîche und gehacktem Schnittlauch garnieren. Ein paar Tropfen Basilikumöl über den Teller tröpfeln. Runden Sie das Ganze mit ein paar Basilikumspitzen ab.