Garnelen Tempura

Die Garnelen Tempura werden mit diesem Rezept kinderleicht zubereitet. Die kleinen Meeresfrüchte aus der asiatischen Küche überzeugen immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 25 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

25 Stk.	Garnelen (TK, geschält und gekocht)
60 g	Mehl
40 g	Speisestärke
1 TL	Backpulver
1 Stk.	Ei
125 ml	Wasser
1 TL	Curry
1 Prise	Salz
	Öl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für die **Garnelen Tempura** die tiefgefrorenen Meeresfrüchte zuerst auftauen.
2. Das Mehl mit der Speisestärke und Backpulver vermischen, Wasser, Ei, Curry und Salz hinzugeben und mit einem Schneebesen glatt rühren.
3. Zirka 25 Minuten quellen lassen.
4. Die Garnelen mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
5. Das Öl in einer Fritteuse oder Kochtopf auf etwa 180 °C erhitzen. Die Garnelen mit einer Gabel durch den Tempura-Teig ziehen, abtropfen lassen und portionsweise im Öl zirka 4 Minuten frittieren. Heraus nehmen und auf Küchenpapier abtrocknen lassen.

Tipp

Zu den Garnelen Tempura einen süß-saure oder scharfe Asia Sauce und Jasminreis reichen.