Garnelen-Tempura

Mit diesem Rezept gelingt eine Spezialität aus Japan: Die Garnelen-Tempura wird im Backteig frittiert und kann als Vorspeise oder Beilage gereicht werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

260 g	Garnelen
180 ml	Eiswasser
1 Stk.	Ei
50 g	Reismehl
50 g	Weizenmehl
1 Prise	Salz
50 g	Mehl (glatt zum Wenden)
100 g	Sojasauce (als Beilage)
100 g	Wasabikrenpaste (als Beilage)
200 ml	Öl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Als erstes wird der Teig für die **Garnelen-Tempura** vorbereitet: Salz, Ei, Eiswasser, Weizenmehl und Reismehl in einer Schüssel glatt verrühren. Für den Butterfly-Schnitt bei den Garnelen von der Rückseite ansetzen und auftrennen; das letzte Stück vor der

Schwanzflosse nicht einschneiden. Den Darm sorgfältig entfernen.

2. Glattes Mehl in einen tiefen Teller geben. Die Garnelen darin wenden, anschließend einzeln durch den Tempurateig ziehen und etwas abtropfen lassen. In einen Wok reichlich Öl geben und erhitzen.

3. Bei einer Frittiertemperatur von etwa 180 Grad (Kochthermometer verwenden) die Garnelen goldbraun ausbacken lassen. Zuletzt mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenkrepp zum Abtropfen geben.

Tipp

Die Garnelen-Tempura nach japanischem Rezept mit diversen Dips und Saucen servieren, etwa Chilisauce oder Wasabi-Kren-Paste.