

Garnelen im Teigmantel

400 g Garnelen 120 g Mehl 100 g Stärke
Päckchen Backpulver 200 ml kaltes Mineralwasser

100 g Mehl, 100 g Stärke, Backpulver und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen und nach und nach mit einem Schneebesen das spritzige Mineralwasser einrühren, bis der Tempurateig die Konsistenz einer festeren Kartoffelsuppe hat.

Die Garnelen schälen, den Darm entfernen, mit Salz würzen, mit dem restlichen Mehl leicht mehlieren, durch den Tempurateig ziehen, kurz abtropfen und in einem kleinen Topf im heißen Butterschmalz schwimmend frittieren.

Die knusprig gebackenen Garnelen vorsichtig aus dem heißen Fett heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Als Beilagen passt Wokgemüse und Mayonnaise aus geröstetem Sesamöl.

Alexander Herrmann am 26. Oktober 2023