

# Riesengarnelen im Tempurateig



## Zutaten für zwei Personen (Flying Buffet 4-6):

4-6 Riesengarnelen  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Frittieröl  
einige Blätter Eissalat  
2-3 Zitronen für die Garnitur

## Tempurateig:

125 g Mehl  
1-2 TL Salz  
200 ml Eiswasser  
1 Ei

1. Riesengarnelen schonend auftauen, gut waschen und trocknen. Schälen - bis auf das Schwanzsegment. Am Rücken einschneiden, Darm jeweils entfernen.

2. Weiter am Rücken einschneiden, bis die Garnele nur mehr knapp zusammenhält (Schmetterlingschnitt). Dann auseinanderdrücken, so dass die Garnelen flach sind.

3. Leicht salzen und pfeffern. Am Schwanzsegment festhalten, in den Teig eintauchen und bei 170° in der Fritteuse ca. 3-4 Minuten frittieren. Auf Küchentüchern entfetten. Mit Zitronenscheiben servieren.

## Tempurateig:

1. Mehl und Salz vermischen, mit Eiswasser glatt rühren, am besten mit einem elektrischen Handrührgerät.

2. Ein Ei einarbeiten. Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank herunterkühlen.

## Hinweise:

Frisches Frittieröl verwenden, sonst leidet der Geschmack der Garnelen.

Für ein Flying Buffet rechnet man nur eine Riesengarnele pro Person.

## Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 55 min, Vorspeisen, Partygerichte, Flying Buffet, Meeresfrüchte, Krustentiere, asiatisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.06.2024