SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Riesengarnelen Tempura | KokosQuinoa | Avocado | Yuzu

Zubereitungszeit: 20 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze und Zutaten:

150 g Quinoa, weiß

20 g Kokosmilch

15 g Yuzusaft

15 g Yuzu Curry

4 g Koran S(e)oul rub

1 Avocados

Etwas Limettensaft

10 g Salz

1 Bündel Bund Koriander

80 g Kirschtomaten, halbiert

150 g Tempura-Teig

1.3 l Wasser

12 Riesengarnelen, ohne Schale, geputzt

1 l Rapsöl zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

1. Den Quinoa in klarem Wasser 20 Minuten weich köcheln und abgießen.

2. Gut abtropfen lassen und 150 g mit den restlichen Zutaten (Kokosmilch, Yuzu, Korean S(e)oul Rub) vermengen. Kalt stellen.

3. Die Avocado schälen, in Stücke schneiden, mit Limettensaft beträufeln und salzen.

4. Den Koriander hacken und mit der Avocado mischen. Nach Belieben etwas Chilischote hinzugeben.

5. Die angemachte Avocado und die halbierten Tomaten mit dem Quinoa vorsichtig mischen und anrichten.

6. Den Tempurateig anrühren (das Wasser muss eiskalt sein!) und die Garnelen durch den Teig ziehen und frittieren.

7. Achtung: Die Garnelen brauchen 2 - 3 Minuten; also das Fett nicht zu heiß machen (ca. 180 Grad).