

Garnelen im Backteig auf Tomatencarpaccio



Zutaten für vier Personen:

12-16 Riesengarnelen TK (je nach Größe)

1 EL Mehl

Öl zum Frittieren

Backteig:

100 g Mehl

150 g eiskaltes Wasser

1 EL Olivenöl

1/4 TL Salz, Pfeffer

1/4 TL Cayennepfeffer

1 TL italienische Kräuter

Muskat

Tomatencarpaccio:

3 Fleischtomaten

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2-4 EL ital. Rotweinessig

4 knappe EL Olivenöl

4 EL Pinienkerne

1. Riesengarnelen schonend auftauen. Bis auf das Schwanzsegment schälen, dann bis zum Schwanzsegment längs durchschneiden (Schmetterlingsschnitt) und eventuell noch vorhandene Darmfäden entfernen. Nochmals kurz waschen und trocknen.

2. Etwa einen knappen Liter Frittieröl in einem hohen Topf auf 170° erhitzen. Garnelen bemehlen, durch den Backteig ziehen und portionsweise je ca. 3 min frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchentüchern entfetten.

Achtung: Beim Frittieren außerhalb einer temperaturgesteuerten Fritteuse den Topf immer im Auge behalten.

Backteig:

1. Mehl mit Salz, Pfeffer, Muskat, Kräutern und Cayennepfeffer vermengen. Mit eiskaltem Wasser glatt verrühren, ein EL Olivenöl einrühren.

2. 30 min ruhen lassen.

Tomatencarpaccio:

1. Tomaten in möglichst feine Scheiben schneiden. Überlappend auf Speisetellern anrichten. Salzen und pfeffern, mit Essig und Öl beträufeln.

2. Pinienkerne ohne Fett in einer beschichteten Pfanne anrösten und auf dem Tomatencarpaccio verstreuen.

Hinweise:

Je nach Menge kann man das als Vorspeise oder als Hauptgericht servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 6 h, Vorspeisen, Hauptspeisen, Meeresfrüchte, Garnelen, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 17.11.2024