

Garnelen im knusprigen Teigmantel – das perfekte asiatische Fingerfood

Asiatisches Fingerfood für Ihre Party oder einfach so für zwischendurch: feinste Garnelen in knusprigem Tempura-Teig mit Orangensoße. Unser Rezept ist einfach zu machen und dazu saftig, süß-sauer und superlecker.

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutaten für die frittierten Garnelen:

- 20 – 25 Stück Garnelen (Tiefkühlprodukt, geschält, ohne Darm, im Kühlschrank aufgetaut)
- 50 g Stärke
- 70 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Ei (M)
- 1 TL Salz
- 1 TL Currypulver
- 125 ml kaltes Wasser
- 700 ml Öl zum Frittieren

Zutaten für die süß-saure Orangensoße:

- 8 EL Orangenmarmelade (bitter)
- 1 EL Zwiebelwürfel (fein)
- 1 EL Rohrzucker
- 1 – 2 EL helle Sojasoße
- 1 EL Apfelessig oder Reissessig
- 2 Zehen Knoblauch (geschält und fein gehackt)

So werden die frittierten Garnelen zubereitet

Das Mehl mit Stärke und Backpulver mischen. Anschließend das Ei, das kalte Wasser sowie Salz und Curry zugeben. Nun glattrühren und 15 Minuten quellen lassen.

Der Tempura-Teig gehört zu den Klassikern der asiatischen Küche. Gemüse, Fleisch, Fisch und auch andere Meeresfrüchte können in diesem knusprigen Teigmantel zubereitet werden.

In der Zwischenzeit das Öl in einem Topf auf zirka 160 bis 170 Grad erwärmen. Es sollte nicht heißer als 170 Grad sein, sonst können sich möglicherweise gesundheitsschädliche Stoffe entwickeln. Den Hitzegrad können Sie auch mit einem Fleischthermometer kontrollieren.

Die aufgetauten Garnelen auf einem Küchenpapier trockentupfen, auf einer Gabel durch den Teig ziehen und im heißen Öl gold-gelb und knusprig ausbacken.

Damit der Tempura-Mantel schön knusprig wird, ist es wichtig, die Garnelen trocken zu tupfen. Das verhindert auch, dass es beim Frittieren übermäßig spritzt.

Auf einem weiteren Küchentuch das Fett abtropfen lassen, leicht salzen.

So wird die süß-saure Orangensoße zubereitet

Die Orangenmarmelade, die Zwiebelwürfel, Rohrzucker, helle Sojasoße, Apfelessig oder Reissessig und den gehackten Knoblauch in einem Topf einmal zusammen aufkochen. Zum Schluss fein abschmecken und warm oder kalt zu den Garnelen servieren.