



Garnelen im Kokosmantel

Als ich im Netz diese Garnelen im Kokosmantel fand, war ich von der Idee sehr angetan. Bestimmt habt ihr gemerkt, dass ich immer wieder gerne neue Sachen ausprobiere. Diese Garnelen haben uns sehr geschmeckt, sie waren super knusprig.

Die Basis meiner Saucen ist Sojamilch. Das Ganze kommt recht exotisch daher.

Zutaten

ca. 20 Garnelen
ca. 100 g Reismehl
ca. 100 g geriebene Kokosraspeln
2 Eier
Salz nach Bedarf

Saucen

100 g Sojamilch
200 g Sonnenblumenöl
10 g Limettensaft
10 g Tomatenmark
1 Teelöffel Curry
Salz nach Bedarf

Erdnussöl

Zubereitung

Wir werden zuerst die Sauce zubereiten.

In ein hohes Mixerglas Öl, Sojamilch und den gefilterten Limettensaft geben. Eine Prise Salz dazu geben. Mit einem Stabmixer einige Male in die Sauce tauchen und solange verarbeiten, bis sie eindickt. Braucht sehr wenig.

Sauce in drei gleich grosse Teile teilen. Einen Teil lassen wir pur, beim Zweiten geben wir Tomatenmark dazu und beim Dritten Currypulver. Saucen gut vermischen und bis zum Servieren kühl stellen.

Ich verwende bereits gesäuberte und Garnelen ohne Schale. Sollte dies bei euren Garnelen nicht der Fall sein, zuerst die Schale entfernen. Mit Hilfe einer Nadel oder eines Zahnstochers den Darm entfernen. Der Schwanz nicht entfernen. Sieht dekorativer aus und lässt sich besser beim Essen besser in der Hand halten.

In einer weiten Pfanne das Erdnussöl auf 170° Grad erhitzen. Damit ich die Temperatur gut unter Kontrolle habe, verwende ich ein Thermometer dafür.

Ich hatte kein Reismehl zu Hause, daher habe ich es in meinem Thermomix gemacht. Normaler Langkornreis in den Thermomix geben und während ca. 10 – 15 Sekunden auf Stufe 10 pulverisieren. Ansonsten findet ihr Reismehl bestimmt in einem Reformhaus.

Drei Teller vor euch hinstellen. Beim Ersten Teller kommt das Reismehl, im zweiten Teller die aufgeschlagenen und etwas gewürzten Eier und zuletzt den Teller mit den Kokosraspeln.

Die Garnelen zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Kokosraspeln wenden.

Sobald das Öl heiss genug ist, können die Garnelen darin goldbraun ausgebacken werden.

4 – 5 Stück panierte Garnelen ins heisse Öl geben. Ca. 1 Minuten darin goldbraun ausbacken.

Frittierte Garnelen mit Hilfe einer Zange aus dem heissen Öl nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Danach mit den Saucen anrichten und servieren.

