

Rezept des Monats

Februar 2009

Frittierte Garnelen mit Sauce Tartar

Vorspeise für 4-6 Personen

1 kg Riesengarnelen, roh
60 gr. Mehl
4 Eier, leicht verquirlt
200 gr. Paniermehl/Semmelbrösel (selbstgemacht am Besten)
1 El frische gehackte Blattpetersilie, 2 Zitronen, Pfeffer, Salz

Die Garnelen schälen, das Mehl mit Pfeffer und Salz würzen, das Paniermehl mit der Petersilie vermischen. Die Garnelen zuerst im Mehl, dann im Ei und dann im Paniermehl wenden. In der Friteuse bei 180° 2-3 Minuten knusprig goldgelb frittieren. (Ohne Friteuse eine tiefe Pfanne zu einem Drittel mit Öl füllen und erhitzen.)

Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Zitronenspalten und der Tartarsauce servieren.

Sauce Tartar:

1 EL fein gehackte Schalotte oder Zwiebel
½ TL Dijonsenf
1 EL gehackte Gewürzgurke, 1-2 TL abgetropfte, gehackte Kapern
1-2 TL Zitronensaft, 1 EL gehackte frische Petersilie
350 gr. Mayonnaise (oder nach Geschmack teilweise durch Joghurt, Schmand, Creme Fraiche etc. ersetzen)

Alle Zutaten vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: Geht auch mit Mini-Jakobsmuscheln oder festem, weißen Fischfilet

Dazu passt Baguette oder Toast