



Riesengarnelenschwänze in knuspriger Panade auf Tomaten-Kräuter-Reis

Hauptgericht

Internationale Küche

Schwierigkeit

30 Min.

30 Min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

400 g	Riesengarnelenschwänze	1	Ei
150 g	Basmatireis	1	Schuss Sprudelwasser
1/2 Bund	Petersilie	40 g	Mehl
300 g	Cherrytomaten	50 ml	Kokosmilch
1/2 Bund	Koriander	80 g	Panko
3	Knoblauchzehen		Salz, Pfeffer zum Würzen
6 EL	Olivenöl		Paprikapulver zum Würzen
1	Limette		

ZUBEREITUNG

Reis in der doppelten Menge Wasser zu kochen bringen und ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. Hin und wieder umrühren.

Riesengarnelenschwänze gründlich abwaschen und trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Gründlich vermengen.

Eier, Kokosmilch und Sprudelwasser in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Mehl hineinsieben und gründlich vermengen bis ein glatter Teig entstanden ist. Backofen auf 80 °C Umluft vorheizen.

Panko in eine Schüssel geben. Riesengarnelenschwänze nun zunächst in den Teig tunken und anschließend im Panko wälzen. In einem Topf das Pflanzenöl erhitzen. Riesengarnelenschwänze darin knusprig frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Auf ein Backblech geben und im Ofen warm halten.

Petersilie und Koriander abwaschen, trockentupfen und feinhacken. Limette heiß abwaschen. Schale fein abreiben, anschließend Saft auspressen. Tomaten abwaschen und halbieren. Knoblauchzehen schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Tomaten und Knoblauch anschwitzen. Gehackte Kräuter und Limettenabrieb hinzugeben. Reis unterheben. Mit Limettensaft abschmecken.

Knusprige Riesengarnelenschwänze zusammen mit dem Tomaten-Kräuter-Reis auf Tellern anrichten.