45 Minuten

4 Portionen

Kräutergarnelen mit Wasabi Dip

Die gebackenen Garnelen mit Kräuterkruste sind ein fantastischer Starter für einen Abend mit Gästen. Anstelle von Brot und Butter servieren Sie diese köstlichen Garnelen als Fingerfood. Der Wasabi-Dip harmoniert perfekt zu Thymian in der Kräuterkruste.

Die Garnelen können Sie bereits vorbereiten, panieren und entweder frisch frittieren, wenn die Gäste da sind, oder entsprechend im Backofen 10 Minuten warm halten. Verwenden Sie wenn möglich rohe Garnelen, diese schmecken besser als die vorglasierten. Rohe Garnelen sind an der grauen Farbe zu erkennen, bereits erhitzte Garnelen sind rötlich gefärbt. Gutes Gelingen!

Zutaten

Wasabi-Dip:

2 Becher Crème fraîche
1 EL Zitronensaft
1 EL Wasabi

Garnelen:

300 g Riesengarnelen
80 g Mehl
2 Eier verquirlt
150 g Semmelbrösel
1 TL Thymian
Salz
Pfeffer
500 g Ceres Kokosfett
oder
500 g Ceres Soft

Zubereitung

- Crème fraîche mit Zitronensaft und Wasabi verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Riesengarnelen ohne Schale und Darm säubern und bereit stellen.
- Mehl, Eier und Semmelbrösel mit Thymian vermischt zum panieren bereit stellen.
- Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit den Semmelbrösel panieren.
- Garnelen im heißen Ceres Kokosfett ausbacken, unmittelbar mit dem Wasabi-Dip servieren.

Hauptspeisen, Vegetarisch

Zurück