

Riesengarnelen Tempura | KokosQuinoa | Avocado | Yuzu

Dauer: 30 min

Schwierigkeit: Mittel

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

1 Topf

Gewürze und Zutaten:

150 G Quinoa, weiß

20 G Kokosmilch

15 G Yuzusaft

15 G Yuzu Curry

4 G Koran S(e)oul rub

1-2 Avocados

etwas Limettensaft

10 G Salz

1 Bund Koriander

80 G Kirschtomaten, halbiert

150 G Tempura-Teig

1,25 L Wasser

12 Riesengarnelen, ohne Schale, geputzt

1-2 L Rapsöl zum Ausbacken

Zubereitung

- 1 Den Quinoa in klarem Wasser 20 Minuten weich köcheln und abgießen.
- 2 Gut abtropfen lassen und 150 g mit den restlichen Zutaten (Kokosmilch, Yuzu, Korean S(e)oul Rub) vermengen. Kalt stellen.
- 3 Die Avocado schälen, in Stücke schneiden, mit Limettensaft beträufeln und salzen.
- 4 Den Koriander hacken und mit der Avocado mischen. Nach Belieben etwas Chilischote hinzugeben.
- 5 Die angemachte Avocado und die halbierten Tomaten mit dem Quinoa vorsichtig mischen und anrichten.
- 6 Den Tempurateig anrühren (das Wasser muss eiskalt sein!) und die Garnelen durch den Teig ziehen und frittieren.
- 7 Achtung: Die Garnelen brauchen 2 – 3 Minuten; also das Fett nicht zu heiß machen (ca. 180 Grad).

