

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

Mini Shrimp-Toasts mit süssem Gurkendip

Zutaten für Garnelentoast:

400 g	Garnelen / Crevetten, geschält und ohne Darm
4-6 Scheiben	Weissbrot / Toastbrot vom Vortag
2 Stück	Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Stück	Zwiebeln oder Frühlingszwiebeln, fein gehackt
2 TL	frischer Ingwer, geschält und gerieben
1 TL	Sesamöl
1/2 TL	Salz
2 TL	Zucker
1 TL	Stärkemehl oder Maizena / Tapioca Mehl
1 Stück	Ei, verquirlt
125g	Paniermehl oder Semmelbrösel
750 ml	Pflanzenöl zum Frittieren

Zutaten für süsser Gurkendip:

1dl	Reis- oder Apfelessig
100g	Zucker
2 Stk.	Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Stk.	Chilis, entkernt und fein gehackt
½ TL	Salz
¼ Stk.	Salatgurke, entkernt und in feine Würfel geschnitten
1 EL	Koriander, fein gehackt

ZUBEREITUNG:

Für die Garnelentoasts - die Rinde vom Brot entfernen und jede Scheibe in vier Dreiecke schneiden. Mit der Küchenmaschine die Garnelen, Knoblauch, Ingwer, Zucker, Salz Stärkemehl, Eiweiss und Sesamöl zu einer glatten Masse vermengen. In eine Schüssel geben und die Zwiebeln untermischen. 1 TL der Garnelenmischung in die Mitte eines Toasts geben. Das Brot und die Mischung mit verquirltem Ei bestreichen und mit dem Paniermehl bestreuen (oder gleich beides darin wenden). Die Mischung zu einer Pyramide formen und die überschüssigen Brösel abschütteln.

Für den Gurkendip – Essig und Zucker 5 Minuten köcheln lassen bis ein Sirup entsteht. Den Sirup in eine Schüssel geben und den Knoblauch, Chili und Salz begeben. Nach einigen Minuten die fein geschnittenen Gurken und Koriander einrühren und min. 15 Min. bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Die Toasts im Wok oder in der Friteuse portionenweise goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit schneller süss-saurer Sauce heiss auf den Tisch bringen – ergibt ca. 14 Stück.