

Herbst im Anmarsch!

Knusprige Riesengarnelen auf Kürbisgulasch

Zutaten für 2 Portionen

12 Riesengarnelen
100 ml Sweet Chillysauce

Kürbis

½ Hokaidokürbis
1 Apfel herb
100 g Rosinen
Weißweinessig
1 rote Zwiebel
1 Ei Curry
1 kleines Stück Ingwer
100 g griechischer Joghurt

Tempurateig

150 ml Eiswasser
1 Ei
100 g Weizenmehl-Reismehl
100 g Mondamin
1 Päckchen Backpulver
Salz
Rapsöl zum schwimmend ausbacken

Salz, Pfeffer, Zucker,

Zubereitung

Die Riesengarnelen mit der Sweet Chillysauce marinieren und kalt stellen.

Tempurateig: das Wasser im Tiefkühlfach stark kühlen und mit dem Ei verquirlen. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver mischen und in die Flüssigkeit einrühren Salz zugeben und im Kühlschrank 30 Minuten quellen lassen.

Kürbis: die rote Zwiebel in feine Streifen schneiden, den Ingwer fein hacken, die Rosinen in weißem Balsamicoessig einweichen. Die Zwiebelstreifen und den gehackten Ingwer bei mittlerer Hitze anschwitzen. Den in 3 cm gewürfelten Kürbis zugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mitdünsten. Nach ca. 5 Minuten die Rosinen mit dem Balsamicoessig zugeben. Den Apfel vierteln, Kerne entfernen, in Spalten schneiden und zugeben. Jetzt noch mit 1 Esslöffel Currypulver bestreuen und weichdünsten.

Riesengarnelen in den Teig geben und dann, in reichlich Rapsöl, schwimmend knusprig ausbacken.

Das Kürbisgulasch mittig auf dem Teller anrichten und einen Löffel griechischen Joghurt darauf geben. Die gebackenen Riesengarnelen um das Kürbisragout anrichten und etwas Sweet Chillysauce als Dipp dazu reichen. Als Beilage eignen sich gekochte oder gebratene Kartoffeln oder Basmatireis.

Guten Appetit wünscht

Robert Hecker
Hecker's Fischkontor