



Riesengarnelen in Curcuma - Tempura auf Melone

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Erfrischend und pikant, darf bei keinem „Fingerfood“ fehlen

Zutaten

- 15 Stück Garnelen ohne Schale und Darm, küchenfertig
- 1 vollreife Cavillon Melone in 2 cm großen Würfeln
- Saft 1 Zitrone
- Zahnstocher
- Für den Tempura Teig:
 - 100 g Reismehl
 - 100 g Weizenmehl
 - 1 ganzes Ei
 - 0,4 l Eiswasser
 - ½ Tl Curcuma
 - 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Garnelen schälen, mit einem kleinen Küchenmesser leicht auf der Rückenseite einschneiden. Den Darm entfernen, ziehen, auf Küchenkrepp legen, leicht pfeffern, salzen.

Schritt3

Die Melone schälen, halbieren, die Kerne entfernen und in 2 - 3 cm große Würfel schneiden, mit Zitronensaft marinieren, gut kühlen.

Schritt4

Der Tempura Teig:

Schritt5

Das Ei, Salz und die Hälfte des Eiswassers mit 1 El Reismehl verrühren. Nach und nach das restliche Mehl und Kurkuma zugeben und mindestens 1 Stunde quellen lassen. Kurz vor dem Ausbacken das restliche Eiswasser einrühren.

Schritt6

Die Garnelen nunmehr durch den Tempura Teig ziehen, etwas abstreifen.

Schritt7

In heißen Pflanzenfett 1 - 2 min. goldgelb heraus backen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die krossen Garnelen in ganzer Länge mit einem Zahnstocher durchstechen und auf die Melonenwürfel setzen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** riesengarnelen, tempura

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/riesengarnelen-in-curcuma-tempura-auf-melone/>