

Gebratene Garnelen (für Flying Buffet)



Zutaten für sechs Personen:

3 Garnelenspieße (TK)
2 EL doppelgriffiges Mehl
(Wiener Griessler)
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl
3 Zitronen
Remoulade

Reis:

250 g Thai-Reis
Salz für das Kochwasser

1. Garnelen von den (großen) Spießen abmachen und im Kühlschrank langsam auftauen lassen, das dauert ca. 120-180 min.
2. Reis nach Vorschrift zubereiten und warm stellen.
3. Garnelen waschen und auf Küchentüchern trocknen.
4. In einem größeren Suppenteller das Mehl mit dem Salz und dem Pfeffer vermengen.
5. Garnelen in der Mehlmischung wälzen, in ein Sieb geben und rütteln, um das überschüssige Mehl zu entfernen.

6. Je 2 Garnelen optional auf kleine Spieße stecken.
7. Garnelen in dem heißen Öl nur kurz braten. Die Bratzeit hängt sehr von der Größe ab. Zuerst einen Versuch mit einem Spießchen bzw. einer Garnele machen. Die Garnelen sollen gerade durch sein.
8. Anrichten in kleinen Schälchen auf Reisbett mit Zitronenhälften und einem größeren Klacks Remoulade.

Hinweise:

Für ein Flying Buffet rechnet man 3-4 Garnelen pro Person, wenn es mehrere Gänge gibt. Als Vorspeise etwas mehr, als Amuse-Gueule entsprechend weniger.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Partygerichte, Flying Buffet, Vorspeisen, Amuse-Gueule, Meeresfrüchte, Krustentiere, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 20.01.2023