

Frisch gekocht
Freitag, 13. Jänner 2017



Rezept von Andreas Wojta

Knusprige Steingarnele mit Hokkaido-Kürbis

35 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

8 Garnelen (Größe 8/12), Saft von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, etwas Cayennepfeffer, 2 EL griffiges Mehl, 2 Eiweiß, 200 g Brickteig (oder Frühlingsrollenteig), Öl zum Frittieren, 4 kleine Holzspieße; 1 Hokkaidokürbis, 1 Zwiebel (fein geschnitten), 3 Knoblauchzehen (fein geschnitten), Öl, Salz, frisch geriebene Muskatnuss.

Zubereitung

Die Garnelen schälen, Darm entfernen, mit Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer würzen. Garnelen in Mehl wenden. Die beiden Eiweiß verrühren und den Brickteig in feine Streifen schneiden. Die Garnelen durch das Eiweiß ziehen und mit den Brickteigstreifen ummanteln. In heißem Öl knusprig frittieren.

Den Kürbis halbieren, den Strunk oben und unten entfernen. Das Kerngehäuse ausschaben, den Kürbis mit der Schale in 2 cm-Würfel schneiden. In einem Topf Zwiebel und Knoblauch in Öl hellbraun anrösten, Kürbiswürfel zufügen und salzen. Mit Wasser aufgießen damit die Kürbisstücke bedeckt sind und weich kochen. Kürbis mit einem Stabmixer fein pürieren und mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die Kürbiscreme in dekorative Gläser füllen, die knusprigen Garnele auf einen Spieß stecken und auf das Glas setzen.