AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	international

FRITTIERTE CREVETTEN IN KNUSPER-KOKOS



Rezept: Nigellas Lieblingsrezepte. TV srf, Januar 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die krossen, warmen Crevetten in den kühlen Safran-Dip tauchen ... Sofort ist der Aufwand vergessen.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

16	Rohe Crevetten, grosse	50 g	Kokosraspel
50 g	Reismehl	50 g	Weizen-Knusperscheibe
1	Ei		Cayenne-Pfeffer
0.5 dl	Milch		Öl zum Ausbacken

ZUBEREITUNG

1. Allenfalls noch vorhandene Schale bis auf den Schwanz entfernen. Crevetten kalt abspülen und trocken tupfen. Leicht mit Cayenne-Pfeffer würzen.
2. Frittieröl in einen kleinen Gusseisentopf geben.
3. Panierstrasse mit 3 tiefen Tellern vorbereiten: 1. Teller: Reismehl. 2. Teller: Zerklopftes Ei mit Milch. 3. Teller: Kokosraspel mit vermahlenen Weizen-Knusperscheiben. Crevetten panieren. Panade am Schluss etwas andrücken.
4. Frittieröl auf 170° C erhitzen. 3 Crevetten aufs Mal mit einem Löffel vorsichtig in das heisse Öl geben und ca. 3 Min. goldbraun frittieren. Crevetten mit einem Schöpfsieb aus dem Öl heben und auf Haushaltpapier abtropfen lassen. Sofort geniessen.

TIPP: Um den Mantel knusprig hinzukriegen, muss den Kokosraspeln noch etwas Paniermehlartiges beigegeben werden. Zerdrückte Weizen-Knusperscheiben haben ein gutes Resultat ergeben.