

EPISODE 6 - SESAM GARNELEN TOASTS

Zutaten für 18 Stück:

9 Scheiben Weißbrot
600 g rohe(!) Riesengarnelen
100 g rohes Schweinefett
8 Wasserkastanien gewürfelt
1 EL Speisestärke
1 TL Ingwerpüree
1 Zerquetschte Knoblauchzehe
1 Weisses Teil von der Frühlingszwiebel, kleingeschnitten
½ TL 5 Gewürz Pulver
½ TL gemahlener weisser Pfeffer
½ TL Salz
1 Messerspitze Backpulver
1 EL helle Sojasoße
1 Eiweiss
9 Scheiben Weißbrot
80-100 g Sesamkörner
Pflanzenöl zum Braten

Rezept:

Schneide die Brotränder weg und halbiere die Toasts
Stell sie beiseite

Schneide die Garnelen klein
Schneide das Schweinefett klein
Gebe die Hälfte der Garnelen, die Hälfte des Schweinefetts, die Frühlingszwiebel, das Ingwer, Knoblauch, Eiweiss, Speisestärke, Sojasauce ,
5 Gewürze Pulver, Salz und Pfeffer in einen Mixer und mixe es zu einer schönen Paste.
Nimm die restlichen Garnelen, den Rest des Schweinefetts und die Wasserkastanien und mixe diese gut durch.
Streiche diese Paste auf das Brot und rolle sie in die Sesamkörner

Erhitze das Öl auf 180 Grad auf
Tupfe ein Stück Brotkruste in das Öl
Blasen sollten sofort formen
Wenn es zu viele Blasen gibt, dann ist die Temperatur zu hoch und die Samen werden verbrennen.



EPISODE 6 - SESAM GARNELEN TOASTS

Ist die Temperatur zu niedrig, dann werden die Toasts schlabbrig und wabblig.

Jeweils 4 or 5 Toasts mit der Pastenseite nach unten ins Öl geben und für ca. 8 Minuten frittieren, oder einfach bis sie goldbraun sind.

Prüfe gelegentlich, dass sie nicht zu dunkel werden.

Dann drehe sie um und frittiere sie für etwa 3 Minuten oder so.

Nimm sie raus und gebe sie auf ein Küchenpapier, um das Öl aufsaugen zu lassen.

Serviere und genieße!