



# 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 Küchentrepp 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/>