

Ausgebackene Muscheln

Zutaten:

Muscheln:

Miesmuschelfleisch, gekocht (TK von der "Deutschen See")

Sonnenblumenöl

Salz, Pfeffer

Zitronen, Rucola, Petersilie zur Dekoration

Tempura:

50 g Mehl

150 g Speisestärke

200 ml kaltes Wasser

1 Ei

Zubereitung:

Tempura:

Zutaten zu einem glatten flüssigen Teig verrühren.

Muscheln:

Wenn man Muscheln in der Schale verwendet, diese wie üblich im Sud sprudelnd garen, abkühlen lassen und auslösen.

Die ausgelösten Muscheln würzen, durch Tempura ziehen und in heißem Öl fritieren.

Besonders Fisch-Bällchen, -filetstücke, Garnelen, Tintenfischringe eignen sich zum Fritieren in Tempura (man verwendet dazu zweckmäßig kleine Drahtkörbchen). Der Teigmantel ist dünner, schließt besser und wird knuspriger als beim klassischen Panieren mit Mehl, aufgeschlagenem Ei und Semmelbrösel.

Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, und auf Salat mit Zitronenschnitzen dekorativ anrichten. Sofort heiß servieren.

