

Scampi im Biermantel

Fisch-Gerichte » Garnelen&Schrimps

Zutaten (16 Stück)

- » 16 rohe Scampi
- » 4EL Zitronensaft
- » 200g Mehl
- » 1 Ei(er)
- » 75ml Milch
- » 125ml dunkles Bier
- » 1kg Öl
- » Zitrone(n)
- » Dill

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Scampi aus der Schale lösen und den schwarzen Darm entfernen. Scampi mit Zitronensaft beträufeln. 150g Mehl und Ei verrühren. Milch unterrühren. Bier nach und nach zugießen, bis ein dünnflüssiger Teig entsteht. Teig ca. 20min ruhen lassen.

2. Scampi im restlichen Mehl wenden. Fett in einem hohen Topf auf ca. 180°C erhitzen. Scampi in den Teig tauchen und portionsweise im heißen Fett ca. 4min goldbraun frittieren. Herausnehmen, abtropfen lassen und auf der Fischplatte anrichten. Mit Zitronenrädchen und Dill garnieren.

Tipp: Außerdem 250g geräucherten Lachs in Scheiben, 300g Pfeffermakrelen und 250g geräucherte Forellenfilets servieren. Alles mit gefüllten Tomaten (Nr:191) und Salatblättern auf einer großen Platte anrichten.

Nährwerte: 110kcal/E8g/F3g/KH10g pro Stück

angelegt am: 13.10.2002

Rezept-Nr: 192

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke