



hr1-DOLCE VITA

Jimi Blue Ochsenknecht Garnelen-Popcorn

ZUTATEN

für 2 Personen

Für die Mayonnaise:

20 g pasteurisiertes Eigelb
oder 1 frisches Eigelb
1 TL Senf
1 Spritzer Limettensaft
100 ml Pflanzenöl
ca. 25 g Wasabipaste oder 1 ½ EL
Wasabipulver
50 g Crème fraîche
Saft und Abrieb von ¼ Limette
Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker

Für das Popcorn:

8 geschälte TK-Black-Tiger-
Garnelen
100 g Tempuramehl
80–90 ml Wasser
500 ml Pflanzenöl
Salz und Pfeffer
etwas Mehl zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Für die Mayonnaise zunächst das Eigelb in eine Schüssel geben. Dann den Senf und den Limettensaft mit einem Schneebesen unterrühren. Nun das Öl unter ständigem Rühren ganz langsam dazugießen, sodass sich das Ei mit dem Öl verbinden kann. (Am besten einen Behälter zum Ausgießen benutzen.) Damit die Zutaten sich gut zu einer Mayonnaise verbinden, sollte die Temperatur der einzelnen Komponenten ungefähr gleich sind. Zuletzt Wasabi, Crème fraîche, Limettensaft und -abrieb unterrühren und Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dann Mayonnaise in ein Gefäß umfüllen, mit Folie abdecken und kaltstellen.

Die Garnelen unter kaltem Wasser auftauen und in einem Sieb abtropfen lassen. Je nach Größe in 3–4 gleich große Teile schneiden und kaltstellen. Das Tempuramehl und das Wasser in eine Schüssel geben und zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Das Öl in einen hohen Topf gießen und stark erhitzen. Die Garnelenstücke mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend leicht mit Mehl bestäuben. Dann in den Teig tauchen, sodass die Stücke komplett vom Teig überzogen sind. Nun die Garnelenstücke im Öl ausbacken, bis der Teig



hr1-DOLCE VITA

fest und goldbraun ist. Mit einer Schaumkelle entnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Garnelen-Popcorn auf einem Teller anrichten und ein kleines Schälchen mit der Wasabi-Mayonnaise dazustellen. Wer mag, kann die Garnelenstücke auch auf Holzspieße stecken, so isst es sich leichter.

Rezept aus dem Buch:

Jimi Blue Ochsenknecht

Kochen ist easy. Rezepte aus dem wahren Leben

Verlag Georg D.W. Callwey GmbH & Co. KG

ISBN 978-3-7667-2374-1