

# Gebackene Garnelen im Nudelnest

Zutaten für: 4 Personen

400	Gramm	Rohe Garnelen mit ihrer Schale
2		Essl. Sherry
1/2	Teel.	Salz
		Pfeffer
1	Teel.	Sesam-Öl
2		Eiweiß
1	Essl.	Mehl
2	Essl.	Speisestärke

## AUSSERDEM

---

		Öl, zum Aushacken
50	Gramm	Reisnudeln
		Koriandergrün, zum Garnieren

## INGWER-DIP

---

2	Essl.	Sojasauce,
2	Essl.	Hühnerbrühe (Instant)
2	Essl.	Sherry
1	Teel.	Geriebenem Ingwer
1	Teel.	Knoblauch, zerdrückt
1/2	Teel.	Zucker

## Anleitung:

Das Nudelnest besteht aus feinen Reisnudeln, die Sie im Asien-Regal im Supermarkt oder im Asienladen finden.

1. Die Garnelen aus ihrer Schale lösen, dabei das Schwanzende dranlassen. Entlang dem Rücken vorsichtig aufschlitzen, dann den so freigelegten schwarzen Darm entfernen.
2. Die Garnelen in einer Schüssel mit Sherry, Salz, einer Prise Pfeffer und Sesamöl mischen, eine halbe Stunde in dieser Marinade lassen.
3. Eiweiß, Mehl und Stärke miteinander lose verquirlen. Es muß nicht völlig glattgerührt sein, es dürfen ruhig noch Mehlinselfen sichtbar bleiben.
4. Das Öl, im Wok erhitzen, die Reisnudeln hineingeben (dabei blasen sie sich auf und werden auf einmal schneeweiß). Sofort mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Die Garnelen einzeln durch den Teig ziehen und im heißen Öl schwimmend etwa 1 1/2 Minuten schwach golden backen. Garnelen herausheben und nach 5 Minuten ein zweites Mal für 30 Sekunden ins heiße Fett geben. So werden die Garnelen besonders knusprig.
6. Reisnudeln auf einer Platte ausbreiten, gebackene Garnelen darauf anrichten und mit Koriandergrün dekorieren.

Dazu einen Ingwer-Dip reichen. Dazu alle Zutaten gut vermischen.