



Knusprige Sesam-Garnelen auf Salat

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten für 4 Personen:

16 White Tiger Garnelen **von Escal**, roh

2 Eier

200 g Mehl

250 g geröstete Sesamkerne

500 g grüner, gemischter Salat

feine Kräuter

10 cl Olivenöl

10 cl Sesamöl

10 cl Sojasauce

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Garnelen am Vorabend auftauen oder eine Stunde in kaltes Wasser legen.
2. Die Garnelen panieren, hierzu die Eier schlagen, die Garnelen eintauchen und anschließend in Mehl und den Sesamkernen wenden.
3. Die Garnelen nun in Öl bei 180°C frittieren.
4. Die Öle mit der Sojasauce vermischen und das Ganze würzen.
5. Die Garnelen auf einen schönen Salat mit frischen Kräutern legen. Die Vinaigrette in einer schönen Glasschale daneben stellen.