



Frutti di Mare im Backteig

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten für 4 Personen:

270 g Frutti di Mare von Escal

Für den Backteig:

2 Eier

150g Mehl

1 Hefewürfel

20cl Milch

10cl Wasser



Für die Knoblauch-Sauce:

2 Eigelb

5 große Knoblauchzehen

20cl Olivenöl

1 EL Senf

Ein Schuss Essig

Eine Prise Salz

Eine Prise Pfeffer

Zubereitung:

1. Lassen Sie die Meeresfrüchte bei Zimmertemperatur 1 Stunde auftauen.

Für den Backteig:

2. Vermischen Sie das Mehl und den Hefewürfel in einer Salatschüssel miteinander. Machen Sie ein Loch in die Mitte und geben die Eier hinzu. Geben Sie unter Rühren Milch und Wasser hinzu. Rühren Sie kräftig um Klumpen zu vermeiden. Der Teig sollte glatt sein, aber nicht zu flüssig.
3. Fügen Sie etwas Salz hinzu. Decken Sie den Teig ab und lassen ihn ca. 30 Minuten ruhen. Tauchen Sie die Garnelen in den Backteig. Erhitzen Sie viel Öl in einer Pfanne und geben Sie die Meersfrüchte in das Öl.
4. Wenden Sie sie gelegentlich. Wenn Sie das Gefühl haben, dass sie schön goldbraun sind, verwenden Sie einen Schaumlöffel, um die Meeresfrüchte aus dem Öl herauszuholen. Legen Sie sie auf einen Teller, der mit Küchentüchern belegt ist, um das übrige Öl einzuziehen zu können.

Für die Knoblauch-Sauce:

5. Verkleinern Sie den Knoblauch mit einem Mörser. Geben Sie die zwei Eigelb, Salz, Pfeffer und etwas Öl hinzu. Vermischen Sie das Ganze mit einem Schneebesen und geben Essig und Senf hinzu.
6. Geben Sie unter Rühren das Öl in langsamen Tropfen hinzu. Lassen Sie nun die Knoblauch-Sauce etwas stehen bis sie dickflüssig ist.