



SwissShrimps im Cornflakes-Mantel mit Bärlauch-Dip

Wer denkt, Cornflakes könne man nur zum Frühstück essen, erlebt mit diesem Gericht eine kleine Überraschung: Shrimps im würzigen Cornflakes-Mantel, dargereicht mit Bärlauch-Dip, sorgen für ein knuspriges Vergnügen auf Apérobuffets.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

300 g	SwissShrimps
100 g	Crème Fraîche
20 g	frischer Bärlauch
	Salz und Pfeffer nach Belieben
3 EL	Mehl
2	Eier
100 g	Cornflakes

je ½ TL	Salz, gemahlener Kümmel, edelsüßes Paprikapulver
je ½ TL	getrockneter Knoblauch und Zwiebeln
1 l	Frittieröl

Apéro Time



ZUBEREITUNG

1. Für den Dip den Bärlauch fein hacken und mit der Crème fraîche vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen. Das Mehl in einen tiefen Teller geben. Die Eier in einer Schüssel verquirlen.
2. Die Cornflakes in einen verschliessbaren Beutel geben, den Beutel verschliessen. Cornflakes mit dem Wallholz zermalmen. Salz und die restlichen Gewürze in den Beutel geben und zusammen mit den Cornflakes-Brösel vermengen.
3. Die Köpfe der Shrimps durch eine Drehbewegung entfernen. Shrimps sorgfältig schälen und entdarmen. Das Schwanzteil dabei nicht entfernen.
4. Shrimps zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zum Schluss in den Cornflakes-Brösel wenden.
5. Shrimps im 180°C heissen Öl 2-3 Minuten goldbraun frittieren. Shrimps herausnehmen und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen.
6. Mit dem Bärlauch-Dip servieren.

*Dazu passt:
hausgemachte Mayonnaise.*

Zubereitung als Video



Webshop



Alle Rezepte auf
www.swissshrimp.ch/rezepte