



*Heißluftfrittierte Garnelen mit Sauce Tartare*



*the Combi Wave™ 3 in 1*

\* Der abgebildete Artikel ist ein Oberesmodell.


**Sage®**

# Heißluftfrittierte Garnelen mit Sauce Tartare



the Combi Wave® 3 in 1

 Vorbereitung: 20 Minuten / Kochzeit: 7 Minuten

 Für 4 Personen

**2 Esslöffel Mehl**

**½ Teelöffel Chilipulver**

**¼ Teelöffel Meersalz**

**1 großes, leicht geschlagenes Ei**

**25 g Panko-Paniermehl**

**12 große rohe Garnelen (geschält, entdarmt und mit intaktem Schwanz)**

**Kochspray**

**Petersilie und Limette als Garnitur**

**Sauce Tartare**

**100 g Mayonnaise**

**2 Esslöffel Zitronensaft**

**2 Esslöffel Kapern (gewaschen, abgetropft und grob gehackt)**

**2 Esslöffel fein gehackte Essiggurken**

**1 dünn geschnittene Frühlingszwiebel**

**1 Esslöffel fein gehackte glatte Petersilie**

## Zubereitung

- Zubereitung der Sauce Tartare:** Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen.
- Mehl, Chilipulver und Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermischen. Eier und Panko-Paniermehl in zwei verschiedene Schüsseln geben.
- Garnelen nacheinander mit Mehl bestäuben und überflüssiges Mehl abklopfen. Bestäubte Garnelen in die Eimasse tauchen und danach in Panko-Paniermehl wenden. Paniermehl andrücken und sicherstellen, dass die Garnelen gleichmäßig bedeckt sind. Garnelen nebeneinander auf ein Blech legen, mit Plastikfolie abdecken und kaltstellen, bis sie zum Einsatz kommen.
- HEISLUFTFRITTIERER-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 230 °C, mit dem oberen Drehknopf 7 Minuten einstellen. Combi Crisp-Pfanne mit ausgeklappten Standfüßen auf dem Drehteller platzieren und die START-Taste drücken, um den Vorheizvorgang zu beginnen. Garnelen in die vorgeheizte Pfanne legen, mit Kochspray besprühen und die START-Taste drücken, um den Garvorgang zu beginnen. Garnelen während des Garvorgangs nicht wenden.**
- Mit Petersilie garnieren und mit Sauce Tartare und Limette servieren.