



Thailändische Gebackene Scampi

Gung Toad

Zutaten für 4 Personen

500 g mittelgroße rohe, ungeschälte Scampi, 100 g Weizenmehl, 1/8 l Weißwein, 1 TL Salz, 1 TL weißer Pfeffer, 1 TL Zucker, 2 TL Sesam-Samen, 1 TL getrockneter Dill, 1 TL getrockneter Koriander, 1/2 TL Backpulver, 2 EL Sesamöl, 1 l Pflanzenöl zum Ausbacken, 1 Schälchen Chili-Dip

Zubereitung

Die Scampi schälen und die Därme entfernen. Waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Mehl mit Weißwein, Salz, Pfeffer, Zucker, Sesam, Dill, Koriander, Backpulver und Sesamöl verrühren.

Pflanzenöl im Wok erhitzen. Die Scampi in die Panade tauchen und im heißen Öl schwimmend ausbacken, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit Chili-Dip und einem Salat servieren.