

Rezept

Frittierte Toasts mit Sesam und Hackfleisch

Ein Rezept von Frittierte Toasts mit Sesam und Hackfleisch, am 30.06.2024

Zutaten

240 g geschälte, rohe Garnelen (küchenfertig; frisch oder aufgetaute TK-Ware)	2 Stängel Koriandergrün
250 g Schweinehackfleisch	5 Knoblauchzehen
1 EL Sojasauce	1 Schuss Sherry (ersatzweise Weinbrand)
2 EL Maisstärke	2 EL Sesamöl
Salz	2 Eier
10 Scheiben Toastbrot	½ TL Currypulver
1 ½ l Öl zum Frittieren	4 EL heller Sesam
	süßsaure Chili-Sauce zum Servieren (selbst gemacht oder Asienladen; nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 740 kcal, 53 g F, 32 g EW, 32 g KH

Zubereitung

1. Die Garnelen in einem Sieb waschen, abtropfen lassen und sehr fein hacken. Das Koriandergrün waschen, trocken schütteln und mit den zarten Stielen fein hacken.
2. Garnelen und Koriandergrün in einer Schüssel mischen, die Knoblauchzehen schälen und dazupressen oder -reiben. Das Schweinefleisch untermischen. Sherry, Sojasauce, Sesamöl und knapp 2 EL Maisstärke hinzufügen und alles mit einem großen Löffel sehr gut vermischen.
3. Die Eier mit 1 Prise Salz verquirlen und unter die Schweinefleisch-Garnelen-Masse ziehen. Die Masse mit Currypulver würzen. Wenn die Masse zu flüssig ist, mit noch etwas Maisstärke gründlich unterheben.
4. Die Toastbrotsccheiben diagonal in Dreiecke schneiden und mit der Masse bestreichen. Sesam auf einen flachen Teller geben und die Toastdreiecke mit der bestrichenen Seite hineindrücken. Mit den Fingern den Sesam anschließend noch etwas festdrücken.
5. Das Öl zum Frittieren in einem Wok oder einer Pfanne auf 180° stark erhitzen. Die Toasts darin portionsweise mit der bestrichenen Seite nach unten in 2-3 Min. goldbraun ausbacken, dann die Toasts herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Toasts auf vier Teller verteilen und servieren. Nach Belieben noch süßsaure Chilisauce dazu reichen.