



BONIC DEL SUD

## GAMBAS MIT KORIANDER-DIP

### BESCHREIBUNG:

Gambas im Backteig mit einem Koriander-Dip.

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 Ei  
120 ml Wasser  
120 g Mehl  
1 TL Aji-Chiliflocken Gewürz süß oder pikant  
Pflanzenöl zum Frittieren  
12 rohe Riesengambas, geschält, mit Schwanzenden  
Orangenspalten zum garnieren

### ZUTATEN FÜR DEN KORIANDER-DIP:

1 Bund Koriander, grob gehackt  
3 schwarze Knoblauchzehen, gehackt  
2 EL Tomatenmark  
2-3 EL Zitronen-Balsamico, alternativ Orangen-Balsamico  
1 EL abgeriebene Zitronenschale / Orange  
1 1/2 EL Zucker  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
5 EL Natives Olivenöl Extra

### ZUBEREITUNG:

- Für den Koriander-Dip Koriander, Knoblauch, Tomatenmark, Zitronen-Balsamico und -schale, Zucker und Kreuzkümmel im Mixer fein zerkleinern. Bei laufendem Gerät das Olivenöl nach und nach zugießen bis eine glatte Masse entsteht. In eine Schale füllen und abgedeckt kalt stellen.
- Ei und Wasser in einer kleinen Schale verquirlen. Nach und nach Mehl und Chiliflocken zugeben und unter ständigem Rühren zu einer glatten Masse verarbeiten.
- Das Öl in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf 180-190°C erhitzen, bis ein Brotwürfel darin in 30 Sekunden bräunt.
- Die Gambas am Schwanzende festhalten und einzeln in den Backteig tauchen, überschüssigen Teig abtropfen lassen. Die Gambas ins Öl geben und 2-3 Min. knusprig frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Sofort mit Orangenspalten garniert servieren. dazu den Koriander-Dip reichen.

