Riesencrevetten im Kokosnussmantel mit Limetten-Aioli

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	6 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Riesencrevetten

400 g Riesencrevetten, geschält und entdarmt

50 g Mehl

2 Eier

50 g Kokosraspeln

Chilisalz

Crevetten mit einem Küchentuch trocken tupfen, mit Chilisalz würzen und im Mehl wenden.

Garraum auf 200 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Eier aufschlagen und gut verquirlen. Riesencrevetten zuerst in die Eiermasse tauchen, dann in den Kokosraspeln wenden und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Dabei darauf achten, dass die Crevetten sich nicht berühren.

Kuchenblech in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft mit Beschwaden 200 °C während 6 Min.

Limetten-Aioli

100 g Aioli

1 Limette

½ Bund Koriander

Limette waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Koriander fein hacken. Alle Zutaten miteinander zu einer Sauce mischen.

Aioli mit den Crevetten servieren.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019