

GEMISCHTER FRITTIERTER FISCH



Chef: Leonardo Pellaconi

Zubereitung

Für 6 Personen

Die Garnelen schälen, putzen und den Darm entfernen. Die Tintenfische putzen und in Scheiben schneiden. Die Karotten und die Zucchini in Stifte schneiden, die Zwiebeln in Scheiben. Den Panierteig vorbereiten. Hierzu 64 g Zubereitung mit 76 g Wasser verdünnen. Das Gemüse und den Fisch in den Panierteig tauchen, gut abtropfen und in reichlich heißem Öl frittieren. Das Frittigut abtropfen lassen, einige Sekunden auf Küchenpapier legen, dann sofort servieren.

Menù-Zutaten

140 g Preparato in polvere per pastella senza glutine
(Pulverzubereitung für glutenfreien Backteig) - LO0

Zutaten

600 g Garnelen gesäubert
600 g Tintenfischringe und -tentakel gesäubert
120 g Karotten
90 g Zucchini
120 g Zwiebeln