

[SA-NGA](#), Centara Reserve Samui, Koh Samui

Gegrillte Tigergarnelen



© Centara Hotels & Resorts

Zutaten (1 Portion):

Eine Handvoll Rucola / 70 ml Olivenöl / 500 g Zucker / 200 ml Wasser / 10 g Backpulver / 30 g Chilipaste / 20 g Palmzucker / 10 ml Tamarindensauce / 2 Tigergarnelen / Pflanzenöl / 2 getrocknete rote Thai-Chilis / 1 Limette / Dill

Zubereitung:

Für das grüne Öl zunächst Rucola mit Olivenöl mischen und durch ein feines Sieb streichen. Für die Karamellhonigwaben den Zucker in das Wasser geben und aufkochen. Umrühren, bis die Masse klebrig ist, dann das Backpulver hinzufügen und weiterrühren. Auf ein Backblech gießen und warten, bis die Masse hart wird. Für die Tamarindensauce Chilipaste in der Pfanne verrühren und Palmzucker sowie Tamarindensauce hinzufügen. Die Tigergarnelen kurz in Pflanzenöl marinieren und etwa drei Minuten von jeder Seite knusprig braten. Die roten Thai-Chilis knusprig frittieren. Die Karamellhonigwaben in 4 Stücke brechen und mit den Tigergarnelen vorsichtig auf Tellern anrichten, etwas Tamarindensauce, grünes Öl und nach Geschmack Limetten, frittierte Chili und Dill dazugeben und servieren.