

Schnecken-Tempura mit Kresse-Quark

 happy-mahlzeit.com/2020/04/06/schnecken-tempura-mit-kresse-quark/

Zutaten für 4 Personen:

- 24 Weinbergschnecken aus Dose oder Glas
- 1 Paket fertiges Tempura-Mehl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Brunnenkresse
- 2 Schachteln Gartenkresse
- 150 g Quark
- 1 TL Senf
- 1/2 Zitrone, unbehandelt
- 1/2 TL Honig
- 1 EL Kürbiskernöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl zum Backen

Zubereitung:

Die Gartenkresse waschen, die Brunnenkresse putzen und klein schneiden. Von der Zitrone die äußere Schale abreiben und den Saft auspressen. Brunnenkresse, die Hälfte der Gartenkresse, Quark, Senf, Honig, Saft und Abrieb der Zitrone und Kürbiskernöl mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Stabmixer so lange mixen, bis es grün wird.

Den Tempurateig nach Packungsangabe vorbereiten. Knoblauch schälen, fein würfeln, zum Teig geben.

Die Schnecken auf Küchenpapier trocken legen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Wenn das Öl ca. 170°C hat, die Schnecken durch den Teig ziehen, knusprig frittieren und auf Küchenpapier abtropfen.

Restliche Gartenkresse und den Quark auf 4 Tellern verteilen und mit den Schnecken schnell servieren.

Rezept: Ralf Zacherl

Quelle: Lanz kocht! vom 9.4.2009

Episode: Ein schnelles Oster-Menü