

Garnelen-Bällchen, Zitronen-Honig-Dip, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Garnelenbällchen:

200 g Riesengarnelen	100 g ungesüßte Cornflakes	1 kleine Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 kleine, rote Chilischote	1 Limette, Abrieb & Saft
1 Ei	1 EL Fischsauce	1 TL Sesamöl
1 Zweig Koriander	Mehl	1 EL Maisstärke
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Zitronen-Honig-Dip:

1 kleine, rote Chilischote	1 Zitrone, Saft & Abrieb	50 ml Geflügelfond
2 EL Honig	1 TL Sweet Chili-Sauce	2 Spritzer Worcestersauce
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Limette, Saft	2 EL Sweet Chili-Sauce
1 TL Honig	1 TL Reissessig	2 EL Sojasauce
1 EL Fischsauce	1 TL Sesamöl	1 EL Olivenöl
50 g naturbelassene Erdnüsse	1 Zweig Koriander	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Chilifäden	1-2 Zweige Koriander
------------	----------------------

Für die Garnelenbällchen:

Die Garnelen putzen, Darm entfernen und mit dem Messer fein hacken.

Chilischote halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Knoblauch und Schalotte abziehen und ebenfalls fein hacken.

Koriander abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und hacken.

Limette waschen, etwas Schale abreiben, dann halbieren und auspressen. Garnelenmasse mit Chili, Knoblauch, Schalotte, Koriander, Limettenabrieb, Limettensaft, Fischsauce und Sesamöl vermengen.

Etwas Maisstärke und Mehl dazugeben. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Cornflakes mit den Händen zerbröseln. Ei verquirlen. Aus den Cornflakes, Mehl und Ei eine Panierstraße aufstellen. Die Garnelenmasse zu kleinen Bällchen formen. Zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in den Cornflakes wälzen, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Pflanzenöl in einen Topf geben und die Bällchen knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Zitronen-Honig-Dip:

Zitrone heiß waschen und mit einem Zestenreißer feine Streifen abziehen. Dann die Zitrone halbieren und auspressen.

Geflügelfond in einer Pfanne erhitzen, den Honig in den heißen Geflügelfond rühren und auflösen. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Sweet Chili Sauce, Worcestershiresauce und frischer Chili würzen.

Zitronenstreifen einrühren und reduzieren lassen bis die Sauce sähmig ist.

Für den Gurkensalat:

Gurke streifig schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel herauskratzen. Gurken in ca. 1 cm breite Rauten schneiden und beiseitestellen. Limette halbieren und den Saft auspressen. Chili der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Sweet Chili Sauce, Limettensaft, Reissessig, Sojasauce, Fischsauce, Honig, Sesam- und Olivenöl in einer großen Schale verrühren. Chili und

Knoblauch zugeben und mit Pfeffer würzen.

Gurken zum Dressing geben. 10 Minuten marinieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Frühlingszwiebeln putzen und waschen. Das Weiße und Hellgrüne in sehr feine Scheiben schneiden und 10 Minuten in kaltes Wasser legen.

Koriander abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Erdnüsse im Multizerkleinerer zerkleinern und in einer Pfanne ohne Öl mit etwas Salz rösten. Frühlingszwiebeln im Sieb abtropfen lassen und auf die marinierten Gurken geben. Mit den Erdnüssen und etwas gezupften Korianderblättern bestreuen.

Für die Garnitur:

Koriander abbrausen und trockenwedeln. Koriander und Chilifäden als Garnitur verwenden.

Alissa Scheunemann am 27. April 2022