

Panko-Garnelen-Bällchen mit Ananas und Paprika

Für zwei Personen

Für die Garnelenbällchen:

500 g ungeschälte Garnelen	1 rote Chili	15 g Ingwer
1 Zitrone	30 ml Sahne	1 EL Sojasauce
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	2 EL Semmelbrösel
50 g Panko	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für Ananas und Paprika:

$\frac{1}{2}$ Ananas	2 gelbe Spitzpaprika
----------------------	----------------------

Für die Vinaigrette:

4 cm Ingwer	1 Limette	1 Stange Zitronengras
5 EL Ananassaft	2 EL Olivenöl	Piment d'Espelette
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Erdnüsse	3 Zweige Basilikum
---------------	--------------------

Für die Garnelenbällchen:

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Garnelen von Kopf und Panzer befreien und den Darm entfernen.

Garnelenfleisch in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Hälfte des Garnelenfleisches mit Sahne, 20 g Pankomehl, Salz und Pfeffer in einem Multizerkleinerer zu einer Farce mixen. Petersilie und Koriander abrausen, trockenwedeln, feinhacken und zu Garnelen geben. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Chilischote längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien, feinhacken und nach Geschmack hinzugeben. Ingwer schälen, hacken und ebenfalls hinzugeben. Zitrone waschen und Schale abreiben. Abrieb, Semmelbrösel und Farce zur Masse geben und vermengen.

Garnelenbällchen formen, in Pankomehl wälzen und leicht andrücken.

Bällchen vorsichtig in die Fritteuse geben und goldbraun ausbacken.

Für Ananas und Paprika:

Spitzpaprika waschen, halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Mit Hautseite nach oben im Backofen grillen, bis die Haut schwarz ist. Anschließend kurz abkühlen lassen und Haut entfernen.

Spitzpaprika in längliche Streifen schneiden. Ananas vierteln und Schale und Strunk entfernen. In einer Grillpfanne anbraten und anschließend in Streifen schneiden.

Für die Vinaigrette:

Limette halbieren und auspressen. Ananassaft mit Limettensaft vermengen. Zitronengras anknöpfen, in Ringe schneiden und hinzugeben.

Ingwer schälen, feinreiben und hinzugeben. mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette abschmecken. Olivenöl unterrühren und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Basilikum abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Erdnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Paprika und Ananas auf einen Teller geben. Vinaigrette darüber gießen, Garnelenbällchen darauf geben und mit Basilikum und Erdnüssen garnieren.

Christopher Huch am 25. Oktober 2022