

# Kabeljau-Bällchen-Wan-Tan im Zitronengras-Sud

**Für 4 Personen**

**Für die Sesamsauce:**

1 TL getrocknete Chilischote	1 Bio-Limette	1 EL Sesam
100 g Zucker	125 ml heller Reisessig	

**Für den Zitronengrassud:**

1 Schalotte	3 Stiele Zitronengras	3 Kaffirlimettenblätter
2 rote Chilischoten	10 g Ingwer	1 EL Olivenöl
500 ml Geflügelfond	Salz, Zucker	Saft von 1 Limette
1 EL Sojasauce	1/2 EL Speisestärke	3 Stiele Koriander

**Für die Bällchen:**

250 g Kabeljaufilet	2 Stangen junger Lauch	10 g Ingwer
1 Bio-Limette	40 g Bambussprossen	1 Eiweiß
1 TL Krabbenpaste	1 TL Austernsauce	1 TL weißes Sesamöl
Salz, weißer Pfeffer	12 Wan Tan Blätter	500 g Pflanzenfett

Für die Sesamsauce: Die getrocknete Chilischote zerstoßen. Limette abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten. Beiseite stellen. Chili mit Zucker, Essig, Limettensaft und -schale in einen Topf geben und etwa um die Hälfte einkochen, weitere 5 Minuten ziehen, dann abkühlen lassen. Gerösteten Sesam einstreuen.

Für den Zitronengrassud: Schalotte schälen und fein würfeln. Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Zitronengras und Kaffirlimettenblätter in feine Scheiben bzw. Streifen schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und fein schneiden. Je 1/3 vom geschnittenen Zitronengras und Limettenblätter sowie 1 gehackte Chilischote zur Seite stellen. Ingwer schälen und in 3 dünne Scheiben schneiden. Schalotte in Olivenöl anschwitzen, Geflügelfond zugeben. Mit Salz, Zucker, Ingwer, 2/3 vom Zitronengras und Limettenblätter, Limettensaft, etwas gehackter Chili und Sojasauce würzen. Den Sud aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Dann Sud durch ein Sieb zurück in den Topf geben, aufkochen. Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter den Sud rühren, so dass eine leichte Bindung entsteht. Koriander abspülen, trockenschüttern und die Blättchen abzupfen, beiseite stellen.

Für die Wan Tan: Kabeljau in Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und fein schneiden. Ingwer schälen und fein reiben. Limette abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben. Limette halbieren und den Saft auspressen. Bambussprossen nach Belieben klein schneiden. Eiweiß leicht cremig schlagen. Lauch, Kabeljau und Ingwer fein pürieren. Krabbenpaste, Austernsauce, Sesamöl, Limettenschale und -saft, Bambussprossen und Eiweiß untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalt stellen. Die Wan Tan Blätter in ca. 2 mm feine Streifen schneiden. Mit einem Tuch abdecken, damit die Streifen nicht austrocknen. Die Fischmasse zu 12 gleich großen Bällchen formen und in den Wan Tan Streifen wälzen. Pflanzenfett in einem Wok erhitzen. Fischbällchen darin ca. 4 Minuten in ausbacken. Bällchen herausnehmen und auf einen Küchentuch abtropfen lassen. Den Sud erneut erhitzen. Restliches Zitronengras, Limettenblätter und Chili zugeben. Kabeljaubällchen-Wan-Tan in tiefen Tellern anrichten und den Sud eingießen. Die Bällchen mit Sesamsauce beträufeln und Korianderblättern garnieren.

Jörg Sackmann am 10. September 2013