

# Garnelen-Hähnchen-Klopse im Aromasud mit Basmati

## Für zwei Personen

### Für die Klopse:

6 mittelgroße, ganze Riesengarnelen	175 g Hähnchenbrust, ohne Haut	1 altbackenes Brötchen
2 Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe	15 g Ingwer
½ rote Chilischote	75 ml Milch	2 TL dunkle Sojasauce
2 EL ungeröstetes Sesamöl	1 TL braunen Zucker	Salz

### Für den Sud:

3 Schalotten	2 Knoblauchzehen	25 g Ingwer
2 rote Chilischoten	4 Stangen Zitronengras	1 Limette
75 g kalte Butter	500 ml ungesüßte Kokosmilch	4 EL thailänd. Fischsauce
1 EL ungeröstetes Sesamöl	Salz	Pfeffer

### Für den Reis:

120 g Basmatireis	300 ml Gemüsefond	1 EL Sesamöl
-------------------	-------------------	--------------

**Für die Klopse:** Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Brötchen klein würfeln und in der noch lauwarmen Milch einweichen. Frühlingszwiebeln waschen, von den Enden befreien und in sehr feine Ringe schneiden. Die Ringe trocken tupfen. Knoblauch abziehen und Ingwer schälen. Die Knoblauchzehe und den Ingwer fein reiben. Die Chilischote längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken.

Die Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. Die Köpfe der Garnelen durch Drehen mit den Fingern abtrennen und die Schwänze schälen. Die Garnelenschwänze am Rücken entlang einschneiden und den Darm entfernen. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und klein würfeln.

Beides zusammen im Mixer kurz pürieren. Gehackter Chili, geriebener Ingwer und Knoblauch sowie 2 EL Sesamöl zufügen und zu einer glatten feinen Fleischmasse mixen. Die Garnelen-Fleisch-Masse in eine Schüssel geben. Das Brötchen aus der Milch nehmen und gut ausdrücken. Zusammen mit den Frühlingszwiebeln unter die Masse mischen. Die Masse mit Sojasauce, Salz und Zucker kräftig würzen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen tischtennisball-große Klopse formen.

**Für den Sud:** Die Schalotten abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen, Knoblauch abziehen und beides ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Das Zitronengras von den Enden befreien, waschen und mit einer Pfanne zerstoßen. Die Chilischoten längs aufschneiden und von Scheidewänden und Kernen befreien. Die Limette waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Dann die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten, Ingwer, Knoblauch, Chilihälften und Zitronengras darin 2 Min. andünsten.

Kokosmilch, Fischsauce, Limettenschale und Limettensaft dazugeben. Den Sud mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Klopse in den Sud geben und bei geringer Temperatur 20 Min. ziehen lassen, bis sie gar sind. Währenddessen einen Teil des Sudes abschöpfen und durch ein Sieb passieren. Die kalte Butter hinzufügen und den Sud schaumig mixen. **Für den Reis:**

In einem kleinen Topf etwas Öl erhitzen und den Reis kurz anrösten. Mit der doppelten Menge Fond aufgießen und salzen. Bei geringer Temperatur und ohne Umrühren circa 15 Min. ziehen lassen, bis das Wasser aufgesogen ist. Den Reis mittig in einen tiefen Teller geben, Klopse auf den Reis geben und mit dem Sud nappieren.

Johann Lafer am 22. Oktober 2021