

# Garnelen-Bällchen in Zitronen-Mango-Chili-Sugo, Farfalle

Für 4 Personen

## Garnelenbällchen:

500 g Riesen-Garnelen	300 g Speck, grün, fett	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	20 g Ingwer	1 Ei
1 EL Speisestärke	1 EL Sojasoße	Salz
Chili	Pfeffer	Koriander

## Zitronen-Mango-Chili-Sugo:

2 Thai-Mango	2 Stangen Frühlingslauch	1 Zehe Knoblauch
2 Zitronen, unbehandelt	1 Schote Chili, klein, rot	50 g Zucker
150 ml Pflaumenwein	200 ml Mangopüree	3 Bete Shiso-Kresse
1 EL Sesamöl	Salz	Pfeffer

## Farfalle:

500 g Farfalle	Salz
----------------	------

Garnelenbällchen:

Garnelen putzen, dafür Kopf, Schale und Darm entfernen. Kurz abspülen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Garnelen und den Speck durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs lassen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Garnelenmasse mit Schalotten, Knoblauch, Ingwer, Eiweiß, Sojasoße und Speisestärke mischen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Koriander würzen. Mit Hilfe eines Eisportionierers die Masse zu kleinen Bällchen formen.

Zitronen-Mango-Chili-Sugo:

Mangos schälen, Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Würfel schneiden. Frühlingslauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Zitronenschale fein abreiben, Saft auspressen. Chili halbieren, entkernen und fein würfeln. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Knoblauch, Frühlingslauch und Chili unterschwenken und mit dem Zitronensaft, Pflaumenwein und Mangopüree ablöschen. Alles so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Mit Salz und Pfeffer würzen. Garnelenbällchen in den Sugo legen und bei milder Hitze darin fünf bis acht Minuten gar ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Mangowürfel unterschwenken, nochmals kurz erwärmen.

Farfalle:

Farfalle in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen und mit den Garnelenbällchen und dem Sugo in der Pfanne anrichten. Die Shiso-Kresse mit dem Sesamöl, etwas Salz und Pfeffer marinieren und auf den Garnelenbällchen anrichten.

Johann Lafer am 24. September 2010