

Frittierte Garnelen-Bällchen

Für 2 Personen

275 g Riesen-Garnelen	1 Ei	3 cm Ingwerwurzel
225 g Bohnensprosse	1 Frühlingszwiebel	120 g Mehl
TL Backpulver	1 TL Sambal Oelek	1 EL Wasser
100 ml Chilisoße	Sonnenblumenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Die Garnelen von der Schale befreien, längs aufschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen klein Hacken. Den Ingwer schälen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Haut befreien und klein schneiden. Die Garnelen, die Frühlingszwiebeln, den Ingwer und die Bohnensprossen in einen Zerkleinerer geben und zerkleinern. Die Masse mit dem Mehl, dem Backpulver, dem Sambal Oelek und etwas Salz vermengen. Das Gemisch zu Kugeln formen. Das Sonnenblumenöl in einem Topf erhitzen. Die Bällchen darin 3 Minuten frittieren. Anschließend die Bällchen auf einem Küchenpapier abtropfen. Die Chilisoße in einem Topf erhitzen. Die Garnelenbällchen auf einem Teller anrichten. Die Chilisoße dazugeben und servieren.

Herman Haak am 05. Juni 2012