

Garnelen-Bällchen

Für 2 Portionen

12 Garnelen 1 EL Sesam hell 2 Frühlingszwiebeln
1 unbehandelte Limette 2 EL Speisestärke Erdnussöl, Salz, Pfeffer

Zunächst die Garnelen putzen, den Darm und den Panzer entfernen und die Garnelen in feine Stücke hacken. Eine Pfanne erhitzen und den Sesam darin goldbraun rösten lassen. Die Frühlingszwiebeln abziehen und fein hacken. Dann die Zwiebeln in eine Schüssel geben. Eine Limette halbieren und mit einer Reibe etwas Limettenschale in die Schüssel reiben. Die Garnelen, Erdnussöl und Speisestärke sowie den angerösteten Sesam ebenfalls in die Schüssel geben und alles miteinander vermischen. Dann das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Olivenöl aufsetzen. Mit einem Eisportionierer Bällchen aus dem Schüsselinhalt formen und diese in der Pfanne von beiden Seiten ein bis zwei Minuten anbraten. Schließlich die Garnelen-Bällchen aus der Pfanne nehmen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 22. 05. 2012