

Herzhafte Garnelen-Bällchen

Herzhafte Garnelen-Bällchen für 4 Portionen

Zutaten:

300 g Garnelen, geschält und entdarnt
1 EL Paniermehl
1/2 Bund Frühlingszwiebeln, in dünnen Scheiben
rote Currypaste
frischer Koriander, fein gehackt
Saft und Abrieb von einer Limette
Chilischote, entkernt und fein gehackt
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Hälfte der fertig vorbereiteten Garnelen im Mixer zu einer groben Masse pürieren. Die restlichen Garnelen in kleine Würfel schneiden und mit den anderen Zutaten unter die Masse heben und abschmecken. 30 gleich große Kugeln formen und beiseite stellen. Den Grill mit Ebelskiver-Einsatz auf ca. 160°C erhitzen, in jede Mulde etwas Öl geben und kurz erhitzen.

Die Garnelenbällchen im heißen Öl von allen Seiten goldbraun braten, dabei öfter mit einem Doppelspieß drehen.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Grillmethoden: mittlere Hitze

Grillzeit: 4-5 Minuten

Hilfsmittel: GBS- Ebelskiver, Doppelspieß, Mixer